

fährt so mit der Fülle und den Böden darauf fort, bis Beides zu Ende ist. Wenn dieß fertig ist, läßt man den Kuchen gehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit einer Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln nebst ein wenig Zucker, und backt ihn langsam.

Kuchen von Borsdorfer-Aepfeln.

Von einem recht guten Butter-Taig wird ein Kuchen, so groß man ihn haben will, wie gewöhnlich ausgewählt, und ein Potage- oder anderes Kuchenblech damit ausgelegt. Zu einem mittelgroßen Kuchen vermischt man 8 Loth gewaschene kleine Rosinen mit der klein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone und 2 Loth ebenfalls fein geschnittenen Pomeranzen-Schalen, und streut sie auf den Taig. Nun schält man Borsdorfer-Aepfel, schneidet sie in der Mitte entzwen, sticht das Kernhaus heraus, kehrt sie in etwas Wein mit Zitronensaft und Zucker vermischt, um, belegt den Kuchen damit recht dicht, zerläßt ein Stückchen Butter, bestreicht damit vermittelst eines Pinsels die Aepfel, backt ihn im Backofen, und bestreut ihn nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Kuchen von gekochten Aepfeln mit einer Kruste.

Zu einem Kuchen für 6 Personen werden acht saure Aepfel geschält und geschnitten, 4 Loth kleine und eben so viel große Rosinen gewaschen, 4 Loth frische Butter in einer Kastrol zerlassen, die Aepfel und Rosinen, ein Stücklein Zucker, die kleingeschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Quint gestoßener Zimmet, 4 gestoßene Nägelein