

und 2 Loth länglicht geschnittene Pomeranzen: Schalen darein gethan. Wenn dieß alles bey: sammen ist, deckt man das Geschirr zu, dämpft die Aepfel, bis sie weich sind, richtet sie dann auf eine Platte an, läßt sie kalt werden, legt in ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmel: Mehl gestreutes Kuchenblech einen dünn ausgewälten Boden von Buttersaig, breitet die abgekühlten Aepfel eines halben Fingers dick darin aus, vermengt 4 Loth geschälte grob gestoßene Mandeln und ein ganz geriebenes Milchbrod mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöfflein Zimmet, streut dieß alles über den Kuchen, schneidet 4 Loth frische Butter darauf, und backt ihn gelb.

Kuchen von Süß-Aepfeln.

Man schält 7 bis 8 Süßäpfel, schneidet sie zu ganz dünnen Schnitzen, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet darüber, mengt es unter einander, und läßt es stehen. Indessen verrührt man 8 Eyer stark mit einem halben Schoppen süßem Rahm und 2 Eß: Löffeln voll Rosenwasser, nimmt vier Hände voll Semmel: Mehl und eine Hand voll gestoßenen Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit dem Angemachten eine Viertelstunde, 8 gestoßene Nage: lein dazu, dann erst die geschnittenen Aepfel dar: unter, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tie: fes Blech eines kleinen Fingers dick mit Butter, be: streut es mit Semmel: Mehl, füllt die Masse dar: ein, und backt sie langsam. Wenn der Kuchen fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, und mit Zucker gestreut.