

gestreuten Bogen Papier, breitet sie zu einem runden Kuchen 2 Messerrücken dick aus, vermengt 4 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln mit ein wenig gestoßenem Zucker, streut dieß über den Kuchen, und backt ihn langsam.

#### Glacirter (geeister) Kuchen.

Man schält so viel Borsdorfer-Aepfel, daß man einen mittelgroßen Kuchen damit belegen kann, schneidet sie in der Mitte von einander, das Kernhaus heraus, legt sie in ein breites Geschirr, gießt einen halben Schoppen ( $\frac{1}{4}$  Bouteille) Wein darauf, thut etwas Zucker, einige ganze Nägelein, ein Stückchen Zimmet dazu, setzt sie zugedeckt auf Kohlen, läßt sie ein wenig dämpfen, und nimmt sie, wenn sie halb weich sind, auf eine Platte zum Erkalten. Hierauf belegt man ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Blech mit einem dünn gewälten Boden von Buttersaig, legt die abgekühlten Aepfel dicht neben einander darauf, vermischt 4 Loth ungeschälte gestoßene Mandeln mit einem Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmet und einem starken Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, streut es zwischen die Aepfel, daß aber ja nichts oben darauf kommt, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen. Nun wird die zurückgebliebene Sauce von den Aepfeln durch einen Schaumlöffel gegossen, 4 Loth Zucker und ein Trinkglas voll Wein dazu gethan, und dieses so lange auf Kohlfeuer gekocht, bis es wie ein Syrup ist, dann werden die Aepfel nach dem Backen damit bestrichen, daß sie eine Glace (Eis) bekommen, und nun wird der Kuchen aufgetragen.