

gestoßenem Zucker in einem reinen Geschirr auf schwache Kohlen, kocht sie nur ein wenig, ohne darin zu rühren, thut sie auf eine kleine Platte, daß sie kalt werden, bestreicht das Blech zu dem Kuchen mit Butter, streut es mit Semmel-Mehl, legt ein Blatt von gutem Buttersaig bis an den halben Rand darein, die abgekühlten Himbeeren darauf, rührt ein Viertelpfund Butter mit 6 Eyer gelb zu einer leichten Masse, nimmt 4 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst einem großen Eßlöffel voll Semmel-Mehl dazu, rührt es noch ein wenig damit, eine Hand voll gestoßenen Zucker, 1 Quint gestoßenen Zimmet und 3 Eßlöffel voll süßen Rahm daran, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn kurz vor dem Einfüllen der Masse darein, und backt den Kuchen langsam. Er ist für 6 Personen groß genug.

Himbeer-Kuchen auf andere Art.

In einem halbpfündigen Gogelhopfen-Model läßt man eine halb Maas verlesene Himbeeren mit einer Hand voll gestoßenem Zucker in einer messingenen Pfanne ein wenig anziehen, schüttet aber kein Wasser daran, weil die Himbeeren wasserig sind, thut sie hierauf auf eine Platte, damit sie kalt werden, nimmt ein Viertelpfund geriebenes Brod, ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker in eine tiefe Schüssel, und rührt dieß mit 6 Eiern eine starke Viertelstunde. Wird die Masse zu dick, so thut man noch ein paar Eyer gelb daran, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzen-Schalen und die Schale von einer halben Citrone so fein als möglich, nimmt das