

Geschnittene nebst einem Quint gestoßenem Zimmt auch in die Masse, bestreicht den Schnecken-Model stark mit Butter, streut ihn mit geriebenem Brod, thut die halbe Masse darein, die gekochten Himbeeren darüber, die übrige Masse darauf, und backt den Kuchen gleich. Frische Himbeeren können auch dazu genommen werden, wenn sie zuvor mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eine Viertelstunde gebaißt worden sind.

Kuchen von Johannis-Beeren.

Man bestreicht ein Kuchenblech von mittelmäßiger Größe, streut es mit Nutschel-Mehl, belegt es mit gutem Buttersaig, aber nicht weit herauf, rührt ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem Zucker mit einem zuvor geschlagenen Schaum von 8 Eyerweiß eine Viertelstunde, zupft so viel Johannis-Beeren ab, als der Boden erfordert, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie eine Zeitlang in einem Geschirr stehen, füllt alsdann die Hälfte von der gerührten Masse in den Boden, die Johannis-Beeren darüber, die übrige Masse darauf, und backt den Kuchen in einem nicht sehr heißen Ofen. Diese Größe ist für 5 bis 6 Personen hinlänglich.

Käse-Kuchen auf gewöhnliche Art.

Man rührt einen zarten sauren Käse eine Zeitlang in einer Schüssel, thut sogleich eine Hand voll weiß Mehl daran, dann 2 Eyer, ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein wenig Salz, ein paar Eßlöffel Rosenwasser, eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen und ein Trinkglas voll Milch oder sauren Rahm dazu. Wenn dieß un-