

nen Eßloffel Rosenwasser, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone darein. Wenn die Masse so leicht wie ein Tortentaig ist, bestreicht man einen halbpfündigen Schnecken-Model dick mit anderthalb Viertelpfund Butter, bestreut ihn stark mit Semmel-Mehl, rührt kurz vor dem Einfüllen 2 Pfund abgezupfte Kirschen schnell in die Masse, und bringt den Kuchen gleich in den Ofen, daß sich die Kirschen nicht setzen.

#### Kirschenkuchen andere Art.

Von 2 Kreuzerwecken wird die Rinde abgeschnitten, und das Innere in halb Milch und halb Wasser kalt eingeweicht. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, worunter einige bittere seyn können, eben so viel fein gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, anderthalb Quint Zimmet nebst einigen Nägelein, beydes gestoßen, dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt ihn darein, und zulezt 2 Pfund abgezupfte Kirschen auch in die Masse, und füllt solche in einen zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreuten Schnecken-Model oder in ein Potageblech, und backt den Kuchen im Backofen.

Wer will, kann auch Pomeranzen-Schalen und Zitronat dazu nehmen.

#### Kirschenkuchen dritte Art.

Man reibt 2 Kreuzerwecken ab, schneidet sie von einander, weicht sie im Wasser, schält ein