

füllt sie gleich ein, und bringt sie schnell in den Backofen, ehe sich die Kirschen setzen.

Kirschenkuchen mit Hefen.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, nach diesem 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, eben so viel gute Bierhefen, und 4 Eßlöffel voll warme Milch dazu, schafft den Teig so lang zusammen, bis er sich von der Schüssel losschält, schneidet ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gewürfelt, dämpft 2 Pfund abgezupfte Kirschen nur ein wenig in einem Stücklein Butter, thut solche mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, läßt sie erkalten, schneidet 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzen-Schalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, bestreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, streut es stark von den geschnittenen Mandeln, über diese Zucker und ein wenig Nutschelmehl. Wenn der Teig gegangen ist, wird der halbe Theil desselben auf dem Kuchenblech ausgebreitet, Zucker, Zimmet und die Hälfte von dem Zitronat, den Pomeranzen- und Zitronenschalen darüber gestreut. Nun legt man die gedämpften Kirschen dicht darauf, auf diese wieder Zucker und Zimmet, und das Geschnittene voll darüber, breitet die andere Hälfte des Teigs darauf aus, streut die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Hand voll Zucker darüber, läßt den Kuchen noch einmal gehen, und backt ihn in frischer Hitze.

Mandelkuchen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man nur mitten entzwey, stoßt anderthalb Viertelpfund Zucker, thut ihn in eine messingene