

Pfanne, die Mandeln nebst einer welschen Nuß groß Butter dazu, rührt die Mandeln auf schwarzem Feuer so lang, bis sie braun werden, bestreicht eine mittlere Zinnplatte auf der verkehrten Seite mit Butter, schüttet die Mandeln darauf, breitet sie mit einem Löffel darüber aus, bis es ein runder Kuchen ist. Sobald derselbe kalt ist, wird er abgenommen, und auf eine runde Platte gestürzt.

Napf = Kuchen.

So schwer 6 Eyer wägen, wiegt man Brosamen von Weck oder Weißbrod, nimmt ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, rührt beydes mit den Ethern eine halbe Stunde, dann die von einer Zitrone abgeriebene Schale und so viel süßen Rahm darein, bis die Masse in der Dicke wie ein Kaiserkuchen ist, bestreicht ein Potageblech stark mit Butter, streut es mit Semmel-Mehl, füllt die Hälfte von der Masse darein, streut ein Viertelpfund sauber gewaschene große und kleine Rosinen darüber, thut die andere Masse darauf, vermengt 16 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln mit etwas Zucker, Zimmet, ein wenig geriebenem mürbem Brod, oder in dessen Ermanglung mit ein wenig Semmel-Mehl, bestreut damit den Kuchen, schneidet kleine Stücklein Butter darauf, und backt ihn gelb. Er kann auch auf Kohlen gebacken werden.

Kuchen von Borsdorfer-Aepfeln.

Zu einem Kuchen für 4 Personen schält man 8 große Borsdorfer-Aepfel, reibt das Mark an dem Reibeisen bis an den Buchen oder das Kernshaus ab, nimmt das Abgeriebene nebst einer Hand voll