

sem läßt man ihn erkalten, stoßt ihn, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt den gestoßenen Reis, 4 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmet, 2 Loth Zitronat und ein Stücklein Zitronenschale, beyde letztere Stücke zuvor klein geschnitten, dazu, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch in die Masse, legt einen gewäliten Butter-Taig in ein bestrichenes Kuchenblech, füllt die gerührte Masse darein, vermengt eine Hand voll geschälte zart und länglicht geschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, bestreut den Kuchen damit, und backt ihn.

In die gerührte Masse kann auch eine Hand voll gestoßene Mandeln und eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen gethan werden.

Schaafkopf.

Ein Viertelpfund geschälte und mit einem Viertelpfund Butter fein gestoßene Mandeln nimmt man in eine Schüssel, sechs Loth gesiebten Zucker dazu, rührt dieß mit 6 Eiern eine halbe Stunde, legt ein Potage- oder Aepfelfuchenblech mit gutem Buttersaig aus, rührt kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Quint gestoßenen Zimmet, 2 Eßlöffel Rosenwasser, und einen vbligen Schoppen süßen Rahm darein, gießt sie auf den Saig, und backt sie im Ofen gelb.

Zu einem Speckkuchen

schält man 6 bis 8 Zwiebeln, schneidet sie klein, dämpft sie in einem Viertelpfund Butter weich, läßt sie kalt werden, rührt dann ein wenig Kümmel und Salz, 2 bis 3 Eyer und ein Glas sauren oder süßen Rahm mit den geschnittenen Zwie-

(29 *)