

beln untereinander, verfertigt einen ausgewälkten Kuchen, breitet die Zwiebel-Masse darauf aus, schneidet ein halbes Viertelpfund Speck zu kleinen Bröcklein, streut solche oben darüber, stupft den Kuchen stark, daß er keine Blattern bekommt, und backt ihn.

### Süßer Speckkuchen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet den halben Theil länglicht, stoßt die andere Hälfte zart, reibt 2 Zitronen ab, thut das Mark auch dazu, nimmt die gestoßenen Mandeln, anderthalb Viertelpfund Zucker, das Geriebene von den Zitronen nebst ihrem Saft in eine messingene Pfanne, rührt dieß mit 4 Eiern glatt an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren einen Augenblick aufkochen, thut es zum Erkalten in eine Schüssel, schneidet 4 Loth Zitronat länglicht zart, behält ein ganzes Stücklein davon zurück, rührt die geschnittenen Mandeln und den Zitronat unter die Masse, wället 2 gleiche Böden von gutem Buttersaig, schneidet sie wie einen Kuchen in die Rundung, legt einen Kuchen auf ein mit Mehl besädetes Blech, breitet die gekochte Masse darauf aus, daß am Ende herum nur eines Fingers breit Platz ist, bestreicht den leerge lassenen Rand mit einem Ey, legt den andern Boden darüber, drückt neben hin auf das Bestrichene mit dem Finger, stupft den Kuchen oben stark, und backt ihn halb im Ofen. Indessen legt man 4 Loth weißen Zuckerkandis zur Wärme, bröckelt ihn wie zerschnittenen Speck, schneidet den zurückbehaltenen Zitronat wie Zwiebeln, und ein Stücklein Zitronenschale wie Kümmel. Sobald nun der Kuchen halb gebacken ist, wird