

er mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels überfahren, dann das Geschnittene und Gebröckelste darüber gestreut, und derselbe vollends ausgebacken.

#### Süßer Speckkuchen auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen feinen Butter- oder Weinbäckestaig, wället 2 gleiche Kuchen daraus, rührt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln und eben so viel gesiebten Zucker mit 3 Eiern eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzen-Schalen und die Schale von einer halben Zitrone klein, thut dieß an die gerührten Mandeln, füllt dann die Masse auf den einen ausgewälten Boden, breitet sie darauf aus, und läßt neben an dem Rand herum eines Daumens breit leer. Das Leergelassene wird mit einem verklepperten Ey bestrichen, der andere Boden darauf gelegt, der Kuchen mit dem Backradlein rings herum gerädelt, mit einem Messer in der Mitte gestupft, im Ofen halb gebacken, hierauf ein halbes Viertelpfund Zuckerkandis bey der Wärme gebröckelt, ein Stücklein Zitronat wie Zwiebel und ein wenig Zitronenschale so klein wie Kümmel geschnitten, dieß alles über den halbgebackenen Kuchen gestreut, und derselbe, wenn er zuvor mit einem Butter-Pinsel überfahren ist, damit das Geschnittene sich besser darauf hält, vollends im Backofen fertig gemacht.

#### Traubenkuchen.

Man reibt die Rinde von einem altgebackenen Weck ab, schneidet das Innere zu zarten Schnitten, gießt einen halben Schoppen siedende Milch