

darüber, thut 6 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Semmel-Mehl und einen Eßlöffel Weiß-Mehl an den abgebrühten Weck, 6 Loth gestoßenen Zucker, 1 Quint Zimmt, einen Eßlöffel Rosenwasser dazu, und rührt dieß alles zusammen mit 6 Eiern eine Viertelstunde. Hat man keine metallene Kachel, so nimmt man eine kleine schickliche eiserne Pfanne dazu, macht ein Viertelpfund Schmalz darin heiß, legt ein geschnittenes weißes Papier darein, thut in die gerührte Masse 2 bis 3 Hände voll abgezupfte Traubenbeeren, füllt sie gleich ein, setzt einen Deckel mit Kohlen darüber, gibt unten auch ein wenig Kohlen, und backt den Kuchen langsam. Sobald derselbe fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt, das Papier wegenommen, und der Kuchen mit Zucker und Zimmt überstreut.

Anmerkung. Im Winter kann man auch von eingemachten Kirschen solche Kuchen verfertigen.

Traubenkuchen auf andere Art.

Ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Potageblech legt man mit gutem Buttersaig aus, rührt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gestebtem Zucker mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, ein Quint gestoßenen Zimmt darunter, breitet dieß in dem Boden des Buttersaigs aus, zupft schwarze und rothe Trauben ab, legt die Beeren ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt 6 Eyer stark mit einer Hand voll Zucker, und einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, gießt dieß über den Kuchen, und backt ihn gelb.