

Weinkuchen.

Drey Hände voll geriebene Brodbrosamen rd-
 stet man in einem Stück Butter hellbraun, gießt
 einen Schoppen guten Wein daran, läßt es dick
 einkochen und erkalten. Hierauf nimmt man ein
 Viertelpfund gestebten Zucker, eben so viel geschäl-
 te und fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene
 Schale von einer Zitrone, ein Kaffee-Eßfelchen
 voll Zimmet und ein wenig Nägelein zusammen
 in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von
 8 Eiern eine Zeitlang, thut dann das gekochte
 Brod nebst einem Viertelpfund gewaschenen Ro-
 sinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu
 Schaum, rührt ihn langsam (spielt ihn gleich-
 sam) auch in die Masse, füllt sie in ein mit But-
 ter bestrichenen und mit Semmel-Mehl bestreus-
 tes Blech, backt sie langsam im Ofen, und über-
 streut vor dem Auftragen den Kuchen mit Zucker
 und Zimmet.

Anmerkung. Das Blech kann auch mit Butters-
 talg belegt, und die Masse darauf gefüllt werden.

Zu einem Wienerkuchen

rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt
 2 ganze Eier und von 5 andern das Gelbe dar-
 ein, nimmt 3 Viertelpfund (24 Loth) schönes
 Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 6 Eßlöffel
 süßen Rahm und ein paar Eßlöffel voll Zucker
 dazu, macht dieß zu einem Zaig, und schlägt ihn,
 bis er sich von der Schüssel schält, dann läßt man
 ihn gehen, schneidet 4 Loth Zitronat, die Schalen
 von 2 Zitronen und ein halbes Viertelpfund ge-
 schälte Mandeln ganz fein länglicht, nimmt die
 Hälfte von dem gegangenen Zaig auf ein Brett,
 bestreicht ein rundes Potageblech oder einen Bo-