

gen Papier mit Butter, bestreut es mit gestoßem Zucker und Semmel-Mehl, legt den Teig darauf, breitet ihn mit der Hand rund aus, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet, das Geschnittene darüber, macht von dem übrigen Teig ein Gitter, das aber nicht gewället, sondern nur in die Rundung gewürgelt, und weit darüber auseinander gelegt seyn darf. Dann schlägt man von dem untern Teig herauf, wie bey einem eingeschlagenen Kuchen, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit einem verrührten Ey, backt ihn in schneller Hitze, und überstreut ihn nach diesem mit Zucker und Zimmet.

Statt dieser Fülle kann man auch ein Viertelpfund große und eben so viel kleine Rosinen mit einem Stücklein Zucker und einem halben Schoppen (Leipziger Viertel) Wein ein wenig aufkochen, sie wieder kalt werden lassen, und dann in den Kuchen füllen.

Wisbader: Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl wird auf ein Backbrett genommen, ein Ring darein gemacht, ein Viertelpfund Butter darein geschnitten, ein Ey nebst ein wenig Salz und ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm dazu gethan, dieß zu einem Teig untereinander gemacht, derselbe einmal übergeschlagen, ein Kuchen daraus gewället, ein Rand darum gemacht, in 6 Loth Butter, 4 Eßlöffel Mehl wie zu einer gebrennten Suppe braun geröstet, dasselbe ein wenig abgekühlt, und über den ausgewälleten Kuchen gestrichen, ein Viertelpfund gestoßener Zucker mit einem halben Loth gestoßem Zimmet vermengt, und über das Mehl auf den Kuchen gestreut, daß es eine dicke Kruste gibt, dann der Kuchen im Ofen gelb gebacken.