

überschlägt es, und wälzt es dann zu einem eines Messerrücken dicken Boden.

Kuchen von grünen (frischen) Zwetschgen.

Man schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins eine geschälte Mandel nebst ein wenig Zucker und Zimmet. Zu dem Taig rührt man anderthalb Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 ganze und 3 gelbe Eyer daran, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel Bierhefen und 3 bis 4 Eßlöffel warme Milch dazu, klopft den Taig stark, läßt ihn gehen, bestreicht ein rundes Kuchenblech, bestreut es mit Semmel-Mehl, nimmt den gegangenen Taig darein, breitet ihn nicht viel, sondern nur in der Rundung aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darein, doch nicht zu nahe an einander, läßt den Kuchen wieder gehen, backt ihn in frischer Hitze, und überstreut ihn nachher mit Zucker und Zimmet.

Zwetschgen-Kuchen auf andere Art.

Ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech legt man mit einem Buttersaig aus, schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, verrührt 2 Eyer mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, thut eine Hand voll gesiebten Zucker und ein Quint gestoßenen Zimmet dazu, kehrt die Zwetschgen darin um, legt sie auf den Kuchen, vermengt 6 Loth geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und ein wenig Zimmet, streut dieß über die Zwetschgen, und backt den Kuchen.