

Kuchen von geschälten Zwetschgen.

Man schält die Zwetschgen, schneidet sie der Länge nach von einander, belegt ein bestrichenes und gestreutes Blech mit gutem Butter-Taig, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst ebensoviel gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt dieß mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Viertelstunde, nach deren Verfluß die klein geschnittene Schale von einer Zitronen, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet nebst dem Saft von der Citrone daran, kehrt die aufgeschnittenen Zwetschgen in der gerührten Masse um, legt sie wie ganze Zwetschgen auf den Kuchen, doch nicht so nahe zusammen, breitet die zurückgebliebene Masse darüber aus, und backt den Kuchen langsam. — Es kann auch nur die andere Hälfte Mandeln gestoßen, und die andere Hälfte geschnitten darüber gestreut werden.

Hefen- und andere Backerey.

Hefen-Biscuits.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, dann das Gelbe von 8 Eiern darein, und 2 Eßlöffel gute Bierhefen, 4 Eßlöffel süßen Rahm, eine Hand voll gesiebten Zucker und drey Viertelpfund feines Mehl daran. Der Taig muß ganz leicht seyn. Sollte er noch ein wenig zu fest seyn, so werden noch ein paar Eßlöffel voll süßer Rahm daran gethan. Alsdann läßt man den Taig gehen, legt ihn hierauf auf ein mit Mehl bestreut.