

1 Quint gestoßene Muskatblüthe, 1 Pfund große und kleine Rosinen, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln und ein halbes Loth Zimmt. — Das Mehl wird in eine Schüssel genommen, das innere Mehl mit der Bierhefen und einem Schoppen lauer Milch angerührt. So bald der Zaig gegangen ist, verrührt man die bestimmten Eyer recht, macht die Butter ein wenig an dem Feuer oder auf dem Ofen weich, rührt Beides nebst dem Saft an den reifen Zaig, und arbeitet ihn recht zusammen. Er muß in der Dicke wie ein Brod.Zaig seyn. Alsdann nimmt man erst den Zucker, Rosinen, Mandeln, Zitronenschalen und Muskatblüthe darein, und schafft es so lang, bis sich der Zaig von der Hand abschält. Sollte er noch zu trocken seyn, so wird mit lauer Milch geholfen. Hierauf bestreicht man 2 Bogen Papier mit Butter, macht die Kuchen in die Runde darauf, läßt sie wieder recht gehen, bestreicht sie oben mit zerlassener Butter, legt geschälte halbe Mandeln eines Zoll breit darauf auseinander, nimmt dann das halbe Loth Zimmt, mischt noch 4 Loth gestoßenen Zucker darunter, und bestreut die Kuchen damit.

Zu Kaffee-Brod

thut man einen Schoppen süße Milch in eine messingene Pfanne, anderthalb Viertelpfund frische Butter und 4 Loth Zucker dazu. Wenn dieß zusammen siedet, rührt man ein halbes Pfund feines Mehl darein, und schafft den Zaig so lang, bis er glatt ist, nimmt ihn hierauf in eine Schüssel, läßt ihn erkalten, schlägt dann 6 bis 7 Eyer langsam darein, streut ein Blech mit Mehl, setzt