

Lage wird Masse gegeben, diese mit fein gestoßenem Zucker bestreut, worauf man es in der offenen Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde trocken läßt. Während des Badens wird die Schüssel in der Röhre mehreremale gedreht, damit die Windmasse eine gleichmäßige Farbe erhält. Wenn sich eine gelbe Kruste gebildet hat, wird die Schüssel aus der Röhre genommen, die Kruste mit warmer Marmelade bespritzt und die Schüssel, auf eine andere Schüssel gestellt, zu Tisch gegeben.

1589. Dalken ohne Germ.

14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Defa fein gestoßener Zucker, 2 Messerspißen Salz und 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt, zu diesem $\frac{1}{2}$ Liter Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch gegeben, welch beides man langsam, nämlich immer etwas Milch und Mehl einrührt. Wenn der Teig glatt verrührt ist, das heißt, keine Bröckeln vorhanden sind, wird der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Die fernere Behandlung, nämlich das Baden, ist bei den „Germdalken“ (Nr. 1401) angegeben. Diese Dalken können nach Belieben auch mit geriebenem Parmesankäse zu Tisch gegeben werden, in welchem Falle man statt des Zuckers 8 Defa geriebenen Parmesankäse zum Teig rührt. Vor dem Anrichten werden die Dalken mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit der Rahmsauce, wie sie bei den „Dalken in Rahmsauce“ (Nr. 1404) angegeben ist, zu Tisch gegeben. Diese Dalken können mit Eingesottenem und Zucker oder auch mit spanischem Wind, wie „Fridatten mit spanischem Wind“ (Nr. 1588) bereitet werden. Wenn die Dalken mit Parmesankäse bereitet sind, können sie als Vorspeise, Mittelspeise oder zum Thee serviert werden.

K u c h e n.

1590. Teig zu flachen Obst-Kuchen. (Pâte pour gâteaux.)

Man gibt auf ein Brett 28 Defa Mehl, schneidet 22 Defa feste Butter in kleine Stücke, welche man mit beiden Händen mit dem Mehl fein abrebelt; man macht hierauf in die Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 Messerspiße Salz, 6 Defa fein gestoßenen Zucker, 1 Messerspiße fein geschnittene Zitronenschale und ungefähr $\frac{1}{16}$ Liter Rahm, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es möglichst schnell zu einem glatten Teig, bis an demselben Blasen sichtbar sind, gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kalten Orte rasten. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausgewalzt, zusammengeschlagen und noch einmal $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen, worauf man den Teig stark messerrückendick auswalzt und beliebig verwendet.

1591. Flacher Kuchen-Teig.

Wenn man 28 Defa Mehl mit 8 Defa Butter fein abgerebelt hat, wird in die Mitte eine Grube gemacht, in diese 1 ganzes Ei, etwas Milch und 1 Messerspiße Salz gegeben, zu einem Teig verarbeitet und nach Belieben verwendet.

1592. Feiner, mürber Teig zu flachen Kuchen.

Man gibt auf ein Brett 28 Defa Mehl und 28 Defa Butter, rebelt beides zusammen mit den Händen fein ab, macht in die Mitte eine Grube und gibt in diese 2 Eierdotter, etwas Salz, 8 Defa Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter weißen Wein, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es zu einem glatten Teig, welchen man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt und zugedeckt

an einem kalten Orte rasten lässt. Dann wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalzt, die Ränder gleichförmig zugeschnitten, der Teig hierauf auf einem Nudelwälder aufgerollt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech abgerollt und mit einer Dreßlernadel mehreremale hineingestochen; man belegt nun den Teig dicht mit Kirschen oder beliebigem anderen Obst, welches immer mit der Schale nach unten gelegt werden muss, jedoch nur soweit, dass an allen 4 Seiten ein 2 fingerbreiter leerer Raum bleibt, welchen man über die Kirschen schlägt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und bei ziemlich starker Hitze in der Röhre bäckt. Wenn dies geschehen ist, wird der Kuchen mit fein gestoßenem Zucker bestreut, in beliebige Stücke geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und warm oder kalt zu Tisch gegeben.

1593. Ribisel-Kuchen. (Gâteau aux groseilles.)

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, gibt 20 Deka fein gestoßenen Zucker und 6 Eierdotter nach und nach dazu, rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka Semmelbröseln leicht ein, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt. 25 Deka abgezapfte Ribiseln (Johannisbeeren) werden hierauf theilweise, nämlich immer 4 Beeren aufgefäst, welche man in den Teig einsinken und diesen bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre backen lässt; man stürzt den Kuchen nach dieser Zeit auf ein Sieb und gibt ihn erst den nächstfolgenden Tag zu Tisch.

1594. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Mandeln und Bröseln.

Wenn man 16 Deka Geruchzucker mit 10 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt hat, werden 16 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazugegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka Semmelbröseln leicht eingemischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform 2 Finger hoch gefüllt, dann belegt man die Masse mit einer weißen Oblate und gibt auf diese schwarze Kirschen oder Weichseln, welche mit der übrigen Masse gedeckt werden und bäckt sie beiläufig 1 Stunde in der überkühlten Röhre. Der Kuchen wird dann auf ein Sieb gestürzt und erst den nächsten Tag serviert.

Anmerkung. Bei allen Kuchen kann man Oblaten verwenden, damit die Frucht nicht so sehr zu Boden sinkt.

1595. Brauner Kirschen- oder Weichsel-Kuchen.

30 Deka fein gestoßener Zucker, 14 Eierdotter, 1 Messerspitze Zimmt und 1 gestoßene Gewürznelke werden zusammen $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, 32 Deka mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln dazugemengt und hierauf der Schnee von 14 Eierklar gleichzeitig mit 2 Tafeln geriebener Chocolate und 12 Deka Mehl leicht eingemischt; man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und lässt nach Belieben Kirschen oder Weichseln in den Teig einsinken, worauf man sie beiläufig 1 Stunde bei geringer Hitze in der Röhre backen lässt. Der Kuchen wird dann auf ein Sieb gestürzt und erst den nächsten Tag zu Tisch gegeben.

1596. Brauner Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Butter und Mandeln.

24 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben, 30 Deka Vanillezucker und 16 Eierdotter nach und nach dazugegeben und $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, worauf man 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln dazugibt, gut vermengt und den Schnee von 12 Eierklar

gleichzeitig mit 2 Tafeln geriebener Chocolate und 12 Defa schwarzem Mehl leicht einmischet. Die fernere Behandlung ist wie bei dem „Braunen Kirschener oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595).

1597. Weißer Kirschener-Kuchen. (Gâteau aux cerises.)

28 Defa abgetriebene Butter werden mit 24 Defa Geruchzucker und 6 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, von 6 Eierklar der feste Schnee mit 30 Defa Mehl leicht eingemischet und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform 2 bis 3 Finger hoch eingefüllt und ferner wie der „Braune Kirschener- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595) behandelt.

1598. Kirschener-Kuchen mit Mandeln und Mehl.

Wenn man 28 Defa abgetriebene Butter mit 24 Defa Geruchzucker gut vermengt hat, werden 8 Defa abgezogene, mit dem Saft einer Citrone sehr fein gestoßene Mandeln und 8 Eierdotter dazugegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und hierauf der feste Schnee von 8 Eierklar mit 28 Defa Mehl leicht eingemischet, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform gefüllt und ferner wie der „Braune Kirschener- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595) behandelt.

1599. Kirschener- oder Weichsel-Kuchen mit Mandeln.

30 Defa abgetriebene Butter werden mit 30 Defa abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln vermengt, 30 Defa Citronenzucker und 10 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 20 Eierklar gleichzeitig mit 30 Defa Mehl leicht eingemischet, hierauf 2 Finger hoch in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form gefüllt, Kirschener oder Weichseln, 2 und 2 aufeinander, in den Teig einsinken gelassen, hierauf in der überkühlten Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken und ferner wie der „Braune Kirschener- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595) behandelt.

1600. Kirschener- oder Weichsel-Kuchen mit Butter und Mehl.

30 Defa Butter rührt man mit 30 Defa Orangenzucker und 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt den festen Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 30 Defa Mehl leicht ein, füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form, läßt nach Belieben Kirschener oder Weichseln in den Teig einsinken, welchen man dann bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre backen läßt und so wie den „Braunen Kirschener- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595) behandelt.

1601. Marillen-Kuchen mit Mandeln. (Gâteau aux abricots.)

14 Defa abgetriebene Butter werden mit 14 Defa Geruchzucker, 16 Defa abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln und 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 12 Defa Semmelbröseln leicht eingemischet, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform gefüllt, mit halbierten Marillen eingelegt und hierauf beiläufig 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken; man stürzt dann den Kuchen auf ein Sieb und gibt ihn folgenden Tages mit Zucker bestreut zu Tisch.

1602. Weintrauben-Kuchen. (Gâteau aux raisins.)

In eine tiefe Schüssel gibt man 14 Defa Butter, treibt diese flaumig ab, gibt 16 Defa Geruchzucker, 8 Defa abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln und 8 Eierdotter dazu, welches man zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde rührt und von 6 Eierklar den festen Schnee, gleichzeitig mit 10 Defa weißen Brotbröseln leicht einmischet. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte

Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, in welche man abgezapfte Weinbeeren, und zwar 3 und 3 aufeinander einsinken läßt und ferner wie den „Braunen Kirschen- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595) behandelt.

1603. Früchten-Kuchen. (Gâteau aux fruits.)

7 Eierdotter werden mit 16 Defa Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der Schnee von 6 Eierklar mit 12 Defa Semmelbröseln leicht eingemischt und dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, worauf man beliebige kleine Früchte, wie Stachelbeeren und dergleichen in den Teig einsinken läßt und diesen gleich dem „Braunen Kirschen- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595) behandelt.

1604. Früchten-Kuchen mit Natron und Weinstein.

Man gibt in eine tiefe Schüssel oder einen Weidling 5 Eier schwer Butter; diese wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann gibt man 5 Eier schwer Zucker und 5 ganze Eier dazu und rührt es zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Etwas Vanille und feingeschnittene Citronenschalen werden mitgerührt. 5 Eier schwer Mehl, 3 Gramm doppeltkohlensaures Natron, 9 Gramm Cremortartari beigemischt und alles zusammen rasch untereinandergerührt. Dann gibt man den Teig in ein mit Butter ausgestrichenes, mit Mehl bestaubtes Tortenblech und belegt ihn mit Kirschen oder beliebigem Obst. Nun wird der Kuchen 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken, auf ein Sieb gestürzt, mit Zucker bestreut oder mit beliebigen Früchten-Glasuren überzogen und kalt serviert. Der Teig kann auch fingerhoch auf ein flaches Blech gestrichen und mit Früchten belegt gebacken werden.

1605. Biscuit-Kuchen mit Marillen oder Pfirsichen.

Wenn man 30 Defa Geruchzucker mit 10 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, wird der Schnee von 10 Eierklar gleichzeitig mit 24 Defa Mehl leicht eingemischt und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt. Halbirtete und von den Kernen abgelöste Marillen oder Pfirsiche werden in den Teig gegeben, und zwar so, daß 3 und 3 Stücke aufeinanderkommen. Man bäckt den Kuchen dann bei geringer Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde und behandelt ihn wie den „Braunen Kirschen- oder Weichselkuchen“ (Nr. 1595).

1606. Eiweiß-Kuchen (Erzherzog Ludwig Victor-Kuchen).

14 Defa abgetriebene Butter werden mit 4 Defa Citronenzucker und 1 Messerspitze Salz gut vermengt, hierauf 3 Defa in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmem Obers aufgelöste Pflanzgerm und 40 Defa Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man den Schnee von 3 Eierklar einmischt. Man wälkt nun diesen Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick aus und sticht runde Scheiben in der Größe eines gewöhnlichen Tellers aus. In der Mitte der runden Scheiben wird der Teig mit den Fingern oder dem Löffel so gegen den Rand gedrückt, daß dieser einen fingerbreiten und etwas erhöhten Reifen bildet. Diese Kuchen werden dann zugedeckt an einem warmen Orte gelassen, bis der Teig etwas höher geworden ist. Während dieser Zeit werden folgende Füllen bereitet:

Topfenfülle: 20 Defa passierter Topfen wird nach Geschmack gezuckert und nach Belieben mit 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale und fein geschnittenen, gestoßenen Mandeln gut vermengt.

Mohnfülle: $\frac{1}{4}$ Liter fein gestoßener Mohn und 12 Deka Vanillezucker werden in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{8}$ Liter siedender Milch aufgegossen und am Feuer solange gerührt, bis er sich dick verkocht hat, worauf man ihn mit 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale nach Belieben und 1 gestoßenen Gewürznelke gut vermenget.

Wenn nun der Teig höher geworden ist, werden die Kuchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech nebeneinander gelegt, hierauf ein Kuchen mit der oben angegebenen Topfenmasse gefüllt und mit überklaubten Rosinen bestreut, der zweite Kuchen mit der angegebenen Mohnfülle gefüllt und mit fein gestoßenen Mandeln bestreut, der dritte Kuchen mit Powidl und wie der vorhergehende mit Mandeln bestreut, und endlich der vierte Kuchen mit geriebenem Pfefferkuchen, gemischt mit Zucker und fein gestoßenen Mandeln, bestreut und mit zerlassener Butter betropft. Wenn dies geschehen ist, bestreicht man die Teig-ränder mit aufgeklopften Eiern und bäckt die Kuchen bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre, worauf man sie herausnimmt, alle Kuchen in der Reihenfolge aufeinander legt, daß der mit Butter betropfte oben liegt. Hierauf werden sie nach Belieben kalt oder warm in Stücke geschnitten zu Tisch gegeben.

1607. Blätterteig-Kuchen. (Gâteau de feuilletage.)

Wenn man von 56 Deka Mehl einen Buttermteig (Nr. 1165) bereitet und diesen messerrückendick ausgewalzt hat, werden mittelst einer Tortenplatte oder einer Schüssel 6 runde Scheiben ausgeschnitten, welche man mit Hilfe einer Tortenplatte in 2 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech legt, wo sie mit einem Messer mehreremale eingeschnitten und mit aufgeklopften Eiern so weit bestrichen werden, daß der Rand messerrückendick trocken bleibt. Die durch das Ausstechen entstandenen Teigüberreste werden zusammen dünn ausgewalzt, mit kleinen Formen ausgestochen (welche man dann in beliebigem Dessin auf eine der runden Scheiben auflegt), hierauf ebenfalls mit aufgeklopften Eiern bestrichen und mit Hagelzucker gemischt, mit blätterig geschnittenen Mandeln, fein geschnittenen Pignoli und Pistazien bestreut und alle 6 Platten bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken. Wenn dies geschehen ist, werden sie aus der Röhre genommen und kalt gestellt, worauf man eine Platte mit aufgelöster Marillen-Marmelade bestreicht, diese mit einer zweiten Scheibe bedeckt, welche mit Ribisel-Marmelade überzogen wird und so fort, bis alle 5 Platten verwendet sind. Zu oberst gibt man die mit Teig verzierte Platte, bestreut das Ganze mit fein gestoßenem Zucker und gibt es in einer Schüssel oder beliebigen Platte angerichtet zu Tisch. Anstatt Marmelade kann man Apfelpurée, Eiercrème, Vanille-, Chocolate-, Haselnuss-, Wein- oder beliebige Crème hiezu verwenden.

1608. Spieß-Kuchen [Prügel-Krapfen]. (Gâteau à la broche.)

64 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 64 Deka Citronenzucker und 20 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, hierauf mit 1 Messerspitze Muscatnuss, ebensoviel gestoßenen Gewürznelken und Zimmt gut verrührt und zuletzt der Schnee von 15 Eierklar mit 64 Deka Mehl leicht eingemischt. Der hiezu nothwendige Prügel, welcher der Länge nach durchbohrt, an einem Ende breit ist und gegen das andere Ende spitzig zuläuft, wird auf einen Bratspieß gesteckt und mit kleinen, hölzernen Zapfen gut verkeilt, damit das Holz einen festen Halt hat. Wenn der Prügel hierauf durch und durch erwärmt ist, überzieht man ihn mit einem mit Butter besetzten Papier und befestigt dieses mit Spagat, welchen man zu beiden Enden des Holzes an den Stiften befestigt. Wenn dies geschehen ist, wird ein Glutbett von Holzkohle in der Länge des Spießes gemacht.

Unter dem Spieße wird eine lange Pfanne aufgestellt, damit der beim Aufgießen herabtropfende Teig nicht verloren geht, sondern durch Mischung mit dem andern Teig wieder verwendet werden kann. Man dreht nun den Spieß über dem Feuer solange, bis das Papier gelb ist, betropft es alsdann mit zerlassener Butter und gießt, wenn diese zu schäumen beginnt, unter gleichmäßigem Drehen des Spießes mit einem Schöpflöffel so viel von der oben angegebenen Teigmasse darauf, daß die Holzform gleichmäßig überzogen ist. Man dreht nun den Spieß immer gleichmäßig fort, damit sich die Masse in Zapfen formt, und läßt den aufgegossenen Teig gelb backen, worauf man wieder soviel rohe Teigmasse darüber gießt, als das erstemal. Man wiederholt nun dieses Verfahren solange, bis die ganze Teigmasse verbraucht ist. Wenn dies geschehen, wird der Spieß vom Feuer weggehoben, der Kuchen an beiden Enden gleichgeschritten, der Spagat losgelöst, der Spieß mit dem Prügel herausgezogen, so daß der Kuchen innen hohl ist, auf einer Platte aufgestellt und erst nach ein bis zwei Tagen mit verschiedenem Eis besprüht, mit kleinem Backwerk oder beliebigen Früchten garniert und oben auf mit Blumen geschmückt auf die Tafel gestellt.

Man kann den Prügelkrapfen auch von folgender Teigmasse bereiten: 64 Deka abgetriebene Butter werden mit ebensoviel Drangenzucker und 20 Eierdottern nach und nach verrührt, 16 Deka abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel gestoßene Gewürznelken und Muscatnuß dazu gemengt und 1 Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 64 Deka Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter süßes Obers von beiden zugleich immer eine kleine Quantität einrührt. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie sie oben angegeben ist.

Man kann den Prügelkrapfen auch von folgender Biscuitmasse bereiten: 50 Deka Geruchzucker werden mit 24 Dottern 1 Stunde abgerührt, hierauf von 20 Eierklar der Schnee mit 50 Deka Mehl leicht eingemischt und weiter so behandelt, wie oben angegeben wurde.

T o r t e n.

1609. Seleskowitz-Torte.

18 Deka Citronenzucker (Nr. 1702) und 9 Eierdotter werden mit dem Saft von 1 Citrone 1 Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 9 Eierklar mit 18 Deka Erdäpfelmehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt und in der Röhre bei geringer Hitze beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Nachdem die Torte gebacken und völlig ausgekühlt ist, wird sie in 3 Blätter geschnitten und mit folgender Crème bestrichen: Man gibt in einen Schneefessel 2 Eierdotter, 7 Deka Zucker und 2 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee, rührt dies am Dunst, bis es dick ist, gibt dann 10 Deka Butter dazu und rührt es solange am Dunst, bis die Butter gut verrührt ist, gibt es vom Dunst weg und rührt, bis es kalt und fest ist, streicht die Crème auf zwei Blätter, gibt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Kaffeeglasur (Nr. 1717) von 16 Deka Zucker. Man kann auch, wenn man will, auf die Glasur feinblättrig geschnittene Pistazien und Pignoli oder Mandeln streuen.

1610. Kartoffel-Torte. (Tarte aux pommes de terre.)

16 Deka fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man 8 Deka mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 1 Messerspitze fein geschnittene Drangenschalen, ebensoviel Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke und 48 Deka gebratene, passierte Erdäpfel