

Oberrhinesisches
K o c h b u c h
o d e r
A n w e i s u n g
f ü r

junge Hausmütter und Töchter,
die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige
Geschicklichkeit erlangen wollen.

Vierte aufs neue verbesserte Ausgabe .

Mülhausen,
gedruckt bey Johannes Nizler und Comp.
und zu haben in Straßburg
bey Joh, Heinrich Heiß.
1825.

2. Ein Mandel - Kuchen.

Man weicht zwölf Loth Weißbrod, von welchem aber die Rinde abgeschält wird, in Milch ein. Unterdessen stoße ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser. Nimm 10 Loth Zucker und das Gelbe von 8 Eiern. Zerrühre es eine Viertelstunde mit den Mandeln und dem Zucker, und thue von einer Citrone die Schale, am Reibeisen abgerieben, dazu, drücke dann das Milchbrod auf, und zerrühre es mit dem anderen. Das Weiße von den Eiern schwinde zu Schnee, und rühre es ganz leicht darunter. Bestreiche ein Blech dick mit frischer Butter. Nimm gestößenes Milchbrod, welches man im Ofen hat gelb werden lassen, streue es über die Butter, und thue das Angerührte hinein. Laß es in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen schön gelb backen. Man kann alle Kuchen sowohl in einer Tortenpfanne als in einem Backofen backen, man darf nur auf die Tortenpfanne Kohlen legen, und keine Flamme darauf machen.