

4. Blechkuchen zum Kaffee.

Diesen kann man von sehr verschiedener Güte backen, ein gutes Mittel-Rezept ist jedoch folgendes: Von 3 Pfund Weizenmehl, einem halben Liter Milch, einem halben Pfund Zucker, 130 Gramm Bärme und einem Theelöffel voll Salz rührt man einen steifen Teig, formt zwei runde Stücke davon, mangelt ein jedes auf einem Kuchenblech flach aus, kippt den Rand etwas um, belegt den ganzen Kuchen hin und wieder mit kleinen Stückchen Butter und streut
5 Zucker und fein gewiegte Mandeln, von jedem ein halbes Pfund darüber. Je dünner man den Teig ausmangelt und je mehr Mandeln und Zucker man darauf streut, desto schöner wird der Kuchen, besonders wenn man die Butter nicht spart. Die Bleche müssen vor dem Gebrauch mit Butter gut eingerieben werden. Man kann von 3 Pfund Mehl drei Blechkuchen backen.

(128 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap528.html>