

9. Napfkuchen mit Rosinen.

Hierzu rührt man 1 Pfund Butter zu Sahne, nimmt 12 Eigelb dazu, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Rosinen und Korinthen, 130 Gramm süße und bittere Mandeln, 120 Gramm Bäreme, ½ Liter gewärmte Milch, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Muskatnuß und 1 Eßlöffel voll Cognac. Dies alles wird durcheinander gerührt, dann 3 Pfund Weizenmehl dazu gestreut und der Teig so lange geschlagen, bis er ordentlich Blasen wirst, dann in eine mit Butter
5 gut ausgestrichene Form gethan, aufgehen gelassen und gebacken.

(78 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap533.html>