

6. Käsekuchen.

Man nimmt zwei weiße Käse, rührt diese in einer Reibesatte mit einem halben Liter Sahne, quirlt zwei bis drei Eier nebst ein paar Messerspitzen Mehl daran und macht es mit Safran schön gelb. Diese Masse streicht man auf den nach Nr. 4 bereiteten Blechkuchenteig, sobald er ausgemangelt ist, streut fein geschnittene Mandeln und kleine Rosinen darauf und, wenn er gebacken ist, noch etwas Zucker und Zimmet.

(66 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap530.html>