

Lebkuchen (sehr gut) mil. Blanka

35 dtg Zucker, 35 dtg Mehl, gewürnelken Zimmt, Feingewürz.
Die Hälfte Zucker kochen 2 dtl. heißes Wasser angießen,
dann übrigen Zucker hineingeben, wenn ausgekühlt dann
Mehl, Zucker und 1 Ei und ein Päckchen Backpulver, im
Kuchenblech ausbacken.

Früchtenbrot. (im Karta)

$\frac{1}{4}$ Kgr. Mehl $\frac{1}{8}$ Kgr klein geschnittene & gedörte Wurzelschalen
mit Wasser bis ein $\frac{1}{8}$ l daraus wird. $\frac{1}{8}$ Kgr Zucker Gewürz (Zimmt
u. gestosene Nelken) Citrone 1 Backpulver. Brautet nur leicht
erhöhllich mit alles miteinander verrührt zu werden. In
Sitzform backen.

Kaisers-Immerforte (im Karta)

25 dtg. Mehl 15 dtg Zucker, 5 dtg Fett 1 Ei 2 Esslöffel Milch (etwas mehr)
1 Backpulver Gewürz. Alles am Brett kneten u. langsam backen. Nachher
erst füllen. (Falsch füllen da sich nicht schneiden lässt.)

Bisquit aus Erdäpfelmehl. (Karta)

15 dtg Zucker 3 Dotter Vanille Salz leicht abreiben, steifen Schnee
von 3 Eiern + 12 dtg Erdäpfelmehl leicht verrühren. (Hauptsache sehr
wenig abreiben.)

Kaisersbrot m. Erdäpfel

20 dtg. Mehl 15 dtg. Zucker 20 dtg. gelbes (gelbes) 5 dtg. Mehl
1 dtg. Salz 1 Ei. Backpulver Wein & Salz gebunden
ist nicht Maximum auch im gelben gebacken aber
mit gelb. Mehl od. Mehl gebacken u. in
Lage kann man zumeist.

Lebkuchen. (sehr gut) von Obl. Blascka

35 dkg Zucker, 35 dkg Mehl, Gewürznelken, Zimmt, Neugewürz
Die Hälfte Zucker breunen 2 del heißes Wasser zugießen,
dann übrigen Zucker hineingeben, wenn ausgekühlt ~~dann~~
Mehl, Zucker und 1 Ei und ein Päckchen Backpulver, im
Kuchenblech ausbacken.

Früchtenbrod. (von Herta)

1/4 kgr. Mehl 1/8 kgr. klein geschnittene Z gedörte Zwetschken kochen
mit Wasser bis ~~ein~~ 1/8 l daraus wird. 1/8 kgr. Zucker, Gewürz (Zimmt
u. gestossene Nelken) Citrone 1 Backpulver. Braucht nur leicht
gewöhnlich ~~mit~~ alles mit einander verrührt zu werden. In
Biskuitform backen.

~~Kriegs-~~Linzertorte. (von Herta)

25 dkg. Mehl, 15 dkg Zucker, 5 dkgr Fett, 1 Ei, 2 Esslöffel Milch (etwas mehr)
1 Backpulver, Gewürz. Alles am Brett kneten u. langsam backen. Nachher
erst füllen. (Falsch füllen da sich nicht schneiden lasst.)

Bisquit aus Erdäpfelmehl. (Herta)

15 dkgr Zucker, 3 Dotter, Vanille, Salz leicht abtreiben, steifen Schnee
von 3 Klaar, 45 12 dkg Erdäpfelmehl leicht verrühren. (Hauptsache sehr
wenig abtreiben.)

Kriegstorte m. Erdäpfel.

20 Dek. Mehl 15 Dk. Zucker, 20 Dk. gekochte Erdäpfel 5 Dek Nüsse
6 Dek. Butter 1 Ei, Backpulver, Wenn de Torte gebacken
ist mit Marmelade im Gitter gezogen? oben
auf und geh. Mandl od. Nüssen ? bestreut in die
Torte kommt auch Zimmt.