

---

# Mazurek ?Cake?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1492 razy.

Jaj całych osiem do dziesięciu ubić dobrze w dużym garnku.

Następnie, sypiąc po trosze 1/2 kilo miałkiego cukru i ? kilo mąki, rozetrzeć dobrze, ażeby nie było grupek i bić z tem mocno całą godzinę.

Po czym wsypać 1/2 kilo migdałów całych w skórkach, obtartych o serwetę, 1/2 kilo rodzynek sułtańskich umytych w letniej wodzie i obranych z wszelkiej nieczystości, laskę wanilii utłuczonej mialko i osianej wymieszać to wszystko razem dokładnie.

Następnie na białą blachę wysmarowaną świeżym, niesolonym masłem kłaść ciasto dość grubo, przynajmniej na jeden palec; rozgładzić łyżką maczaną w rozbitym całym jajku i nakoniec, posmarować powierzchnię temże jajkiem.

Nie ubierać niczym, ani nie lukrować .

Wsadzić do gorącego pieca i trzymać krótko.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"