

## Kartoffel-Backwerk.

### Süßer Topfenkuchen.

Von 14 Deka passierter Kartoffeln, 14 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 1 Ei, 1 Dotter und Salz macht man schnell einen Teig zusammen und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde rasten. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 2 Dottern ab, rührt etwas sauren Rahm und so viel trockenen, geriebenen Topfen dazu, daß die Fülle sich streichen läßt, und gibt sie fingerdick auf den ausgetriebenen, auf das Blech gelegten, mit Ei bestrichenen Teig. Um die Topfenfülle legt man eine Teigrolle, bestreicht sie auch mit Ei, streut Rosinen, Zucker und Zimt auf den Topfen und bäckt den Kuchen ziemlich heiß.

### Kartoffelkuchen.

Man schlägt in einem Schneebecken oder Weidling 4 Eier und 28 Deka Zucker und die feingeschnittene Schale einer Zitrone schaumig und rührt es noch  $\frac{3}{4}$  Stunden lang mit 28 Deka gebratener, passierter Kartoffeln.

Zum Backen füllt man es in eine mit Butter gut ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Kasserolle oder Form und bestreut dann den gestürzten Kuchen mit Zucker.

Oder man rührt 2 Eier, 6 Dotter, 14 Deka Zucker, von 1 Limone die Schale  $\frac{1}{2}$  Stunde mit 21 Deka passierter Kartoffeln, mischt Schnee von 4 Eiklar und 4 Deka Mehl dazu und bäckt den Kuchen im ausgeschmierten Tortenreif.

### Kartoffelkuchen mit Rum.

14 Deka Butter treibt man mit 5 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker, von  $\frac{1}{2}$  Limone die Schale, kleingeschnittenes Zitronat, 1 Löffel Rum, 28 Deka passierter Kartoffeln, den Schnee von 4 Klar und 2 Löffel Ripselbrösel leicht darunter. Man bäckt es im ausgeschmierten Model und bestreut den gestürzten Kuchen mit Zucker.

### Kartoffelkuchen mit Mandeln.

Man treibt 14 Deka Butter oder Rindschmalz mit 8 Eiern und 8 mittelgroßen passierten Kartoffeln ab, gibt 12 Deka Zucker, 14 Deka geschälte geriebene Mandeln, Limonenschalen und etwas Muskatblüte dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Bröseln bestreute Form, bäckt es langsam und bestreut es dann mit Zucker.

Warmer Kuchen. 10 Deka Butter vermengt man mit 8 passierten ausgekühlten Kartoffeln, gibt nach und nach 6 Dotter, 14 Deka Zucker, 8 Deka geschälte geriebene Mandeln, Limonen- oder Vanille-

geruch und den Schnee von 4 Klar dazu. Man füllt es in einen gut beschmierten Tortenreif und bäckt es bei mäßiger Hitze. Man bestreut den Kuchen dick mit Zucker und serviert ihn warm.

**Brauner Kartoffelkuchen.**  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker und 3 Dotter rührt man recht schaumig, dann mit Zimt, Gewürznelken, Neugewürz,  $\frac{1}{4}$  Kilo mit den Schalen feingeschnittener Mandeln und  $\frac{1}{2}$  Kilo geriebener Kartoffeln. Man bäckt den Kuchen nur zweifingerhoch in mit Butter ausgestrichener, mit Bröseln ausgestreuter Tortenform und bestreut ihn nach dem Stürzen mit Zucker und Zimt.

### Kartoffel-Kirschenkuchen.

15 Deka Rindschmalz treibt man mit 6 Dottern gut ab, gibt 8 mittelgroße passierte Kartoffeln ausgekühlt dazu, 15 Deka Zucker, 15 Deka geschälte geriebene Mandeln, Vanille und den Schnee von 6 Klar. Man füllt einen gut ausgeschmierten Tortenreif zur Hälfte damit, legt schwarze Kirschen dicht darauf, bedeckt sie mit der zweiten Hälfte des Teiges, streut Zucker darüber und bäckt es.

### Bimkuchen.

Man mischt in einer Schüssel 56 Deka passierter Kartoffeln mit 12 Deka Zucker,  $\frac{1}{2}$  Löffel Zimt und etwas Salz. Dann sprudelt man 2 Eier, 1 Dotter

und 2 Löffel Obers gut ab, mischt es nebst  $\frac{1}{8}$  Liter geschmolzener Butter dazu und läßt diesen Teig 3 Stunden stehen. Nach dieser Zeit treibt man ihn dünn aus, legt ihn auf das Backblech, bestreut ihn stark mit Grobzucker und Zimt, bäckt ihn und schneidet den Kuchen noch heiß zu Stücken.

### Gesprudelter Zimtkuchen.

Man schneidet 1 Kipfel blätterig, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter Obers darauf und sprudelt es, wenn es erweicht ist, mit 2 Dottern, 4 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Löffel Zimt, 3 Löffel Zucker und 3 Löffel geschmolzener, aber kalter Butter ab, worauf man 6 gebratene Kartoffeln passiert und zuletzt 1 Löffel Mehl dazu gibt. Man füllt es ziemlich flach in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bäckt es und bestreut den gestürzten Kuchen mit Zucker und Zimt.

### Leichte Kartoffeltorte.

Man brät und passiert 28 Deka Kartoffeln und stößt 14 Deka Zucker mit Geruch. Dann treibt man 14 Deka Butter mit 6 Dottern ab und gibt bei jedem Dotter 1 Löffel voll von den Kartoffeln und vom Zucker dazu und mischt zuletzt den Schnee von 4 Klar nur leicht darunter. Man füllt es zum Backen in eine mit Butter gut ausgeschmierte Form und bestreut die gestürzte Torte mit Zucker.

## Kartoffeltorte.

Mit hartgefotenen Dottern. Man treibt 10 Defa Butter mit 2 paſſierten hartgekochten Dottern, 2 Eiern, 10 Defa Zucker, Limonenschalen und Zimt ab und miſcht 10 Defa gebratener paſſierter Kartoffeln und 6 Defa Mehl dazu. Man füllt es in einen mit Butter ausgeſtrichenen und mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt es.

Mit Mandeln und Zitronat. Man rührt 18 Defa Zucker mit 6 Dottern, gibt 5 Defa geriebener Mandeln, 5 Defa feingefchnittenen Zitronats, von  $\frac{1}{2}$  Limone die Schale, 1 Löffel Zimt, 3 geſtoßene Gewürznelken und 40 Defa geriebener Kartoffeln dazu, mit Schnee von 6 Klar und 1 Löffel Mehl leicht darunter und bäckt es in einem mit Papier ausgelegten Tortenreif gefüllt.

## Gefüllte Kartoffeltorte.

Von den mehligſten Kartoffeln brät man ſo viele, daß man paſſiert 20 Defa erhält. Dieſe rührt man in einem Weidling nebst 15 Defa Zucker, etwas Vanille, 10 Defa feingefößener abgezogener Mandeln, Schalen von 1 Pomeranze, 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, die man nach und nach dazugibt, wenigſtens  $\frac{1}{2}$  Stunde, damit es recht flaumig wird.

Dieſe Maſſe füllt man in drei gleiche Tortenreife, welche man, mit Butter beſtrichen, auf Papier

gesetzt hat. Nachdem sie schön lichtbraun gebacken sind, gibt man sie vom Blech auf Siebe zum Auskühlen.

Zwei der Blätter werden mit Eingefottenem bestrichen und alle drei gleichförmig aufeinander gesetzt. Das obere kann man beliebig verzieren. Man bereitet diese Torten am Tage des Gebrauches, da sie frisch am besten sind.

### Mandelkranzeln.

Man treibt 2 Dotter mit 4 Löffel Zucker ab, mischt 7 Dekka passierte Kartoffeln, 7 Dekka zerlassene, aber nicht heiße Butter und 6 Löffel Mehl darunter. Man läßt es etwas rasten und treibt es auf dem bemehlten Brette messerrückendick aus, sticht mit zwei Ausstechern Kranzeln aus, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker. Wenn sie gebacken sind, füllt man je zwei mit Salse zusammen.

### Gewürz-Schiffeln.

Man macht Teig von 15 Dekka Mehl, 15 Dekka gebratener passierter Kartoffeln, 15 Dekka Zucker, eigroß Butter, ziemlich viel Limonenschalen, Zimt und Gewürznelken und 1 Eiklar und treibt ihn aus. Davon schneidet man verschobene Vierecke, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

### Teeschnitten mit Kümmel.

14 Deka Butter treibt man ab, gibt 14 Deka Mehl, 20 Deka passierte kalte Kartoffeln, Salz und Kümmel dazu, treibt es halbfingerdick aus, schneidet fingerlange, daumenbreite Schnitten, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel und Salz und bäckt sie.

### Kümmelkrapseln zu Tee.

Von gebratenen Kartoffeln, welche man zerdrückt hat, nimmt man 14 Deka zu 14 Deka Mehl und Butter. Man bröseln die Butter mit dem übrigen ab und macht mit 1 Dotter den Teig zusammen, treibt ihn aus und sticht ihn mit einem kleinen, runden Krapsenstecher aus. Die Fleckchen bestreicht man mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt sie auf dem Bleche im Rohre.

### Salzstangeln.

Von 14 Deka Mehl, 8 Deka Butter, 8 Deka passierte Kartoffeln und 2 Löffel Obers macht man schnell einen Teig zusammen, rollt fingerdicke Stangeln, gibt sie auf ein beschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Salz darauf und stellt sie ins Rohr. Wenn sie halbgebacken, aber noch weich sind, schneidet man sie zu  $1\frac{1}{2}$  fingerlangen Stangeln ab, gibt sie sogleich wieder ins Rohr und bäckt sie gar.

## Krapfeln und Stangeln mit Salz.

Aus gleich schwer geriebenen Kartoffeln, Mehl und Butter und dem nötigen Salz macht man ohne Ei Teig wie für Bögen (Seite 55) und läßt ihn auch wie Buttermehl rasten.

Nach dem letzten Austreiben sticht man runde Fleckchen aus oder schneidet daumenbreite Stangeln, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Salz oder auch etwas Kümmel und hebt sie mit dem Messer auf das Blech. Gebacken gibt man sie noch warm zu Tee.

## Süße Krapfeln.

Mit Limonensaft. Von gebratenen Kartoffeln nimmt man das Innere heraus, passiert es, gibt davon 15 Deka auf das Brett, wenn es kalt ist, ebensoviel Mehl, Zucker und Butter, von  $\frac{1}{2}$  Limone Saft und kleingehackte Schale und 2 Dotter, macht davon einen Teig, den man halbfingerdick auswalzt, zu kleinen Krapfeln aussticht, auf dem Blech mit Ei bestreicht, mit Grobzucker bestreut und bäckt.

Mit Eierschnee. Zu festem Schnee von 4 Klar mischt man leicht 7 Deka Zucker, 7 Deka gebratene passierte ausgekühlte Kartoffeln und 4 Deka Mehl, gibt mit einem Kaffeelöffel runde Krapfeln auf ein beschmiertes Blech, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie kühl.

### Kartoffelschnitten.

Mit Rosinen und Mandeln. Zu einem Abtrieb von 2 eischer Butter mit 3 Dottern gibt man 3 eischer Zucker, 2 eischer gebratene passierte Kartoffeln, 1 eischer Mehl, etwas Limonenschalen und Schnee von 3 Klar, streicht es auf ein gut beschmiertes Blech, streut gestiftelte Mandeln, Rosinen und Grobzucker darauf, bäckt es im Rohre und schneidet es sogleich zu Stücken.

### Kartoffel-Aniskrapfeln.

Man rührt 2 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker recht schaumig, gibt dann  $\frac{1}{4}$  Kilo gekochte geriebene Kartoffeln, etwas ganzen oder gestoßenen Anis und 2 Eßlöffel Mehl dazu und macht mit 2 Eßeln kleine Häufchen auf das mit Mehl bestreute Backblech. Man bestreut sie mit ganzen Anis und Zucker und läßt sie vor dem Backen 2 Stunden auf dem Ofen stehen.

### Schwäbische Kartoffelbrötchen.

Zu 24 Deka gesottener geriebener Kartoffeln mischt man 6 Deka Zucker, etwas Zimt, Zitronenschalen und Muskatnuß, bröfelt 6 Deka Butter damit ab und macht es mit 1 Ei zu Teig. Man rollt ihn fingerdick aus, sticht runde Fleckchen daraus und bestreicht diese auf dem Bleche vor dem Backen mit Butter.

### Kartoffel-Wanneln.

14 Deka Zucker rührt man recht schaumig dick mit 3 Dottern und gibt Zitronenschalen dann 14 Deka gebratene passierte Kartoffeln und den Schnee der 3 Eiweiß dazu. Man füllt dies in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen und bäckt es im Rohre schön gelb.

### Kartoffeltorte mit Gitter.

Man reibt 50 Deka gekochte Kartoffeln, mischt 15 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, 15 Deka Zucker, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, 1 Kaffeelöffel Zimt, etwas Gewürznelken und Muskatnuß dazu und macht es mit 2 Eiern zu Teig. Von 2 Dritteln des Teiges macht man eine runde Platte auf das mit Butter bestrichene Blech. Am Rande gibt man eine Teigrolle auf die mit Ei bestrichene Platte, bestreicht diese mit Himbeer- oder Ribisel-Gingesottenem und slicht von Teigrollen ein Gitter darüber. Vor dem Backen bestreicht man dieses mit Ei.



### Von Hefeteig.

#### Äpfelbrötchen von Kartoffelteig. ✓

Von  $\frac{1}{2}$  Kilo gesottener, geriebener Kartoffeln, einer Handvoll Mehl, 6 Deka erweichter Butter, 2 Löffel voll Hefe, 1 Ei und etwas Salz macht

man einen glatten Teig, welchen man ausgetrieben zu runden Fleckchen austicht. Man belegt die Hälfte derselben mit geschält geschnittenen Äpfeln, streut Zucker und Zimt darauf und bedeckt sie mit den anderen Teigfleckchen.

Nachdem sie auf dem Bleche mit einem Tuche bedeckt gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie im Ofen.

### Kartoffel-Brezeln.

Für  $\frac{1}{4}$  Kilo gesottener geriebener Kartoffeln, mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl gemischt, sprudelt man 2 Eßlöffel voll Hefe,  $\frac{1}{4}$  Liter lauwärmer Milch, 2 Deka geschmolzener Butter, 1 Ei und etwas Salz und Zucker ab. Damit mischt man das übrige zu Teig, welchem man auf dem Brette gut abarbeitet. Davon macht man kleine Brezeln, die man auf dem mit Mehl bestreuten Bleche an einen warmen Ort gestellt und zugedeckt aufgehen läßt und vor dem Backen mit Ei bestreicht und mit gehackten Mandeln bestreut.

### Hefekrapfen mit Käse zu Tee.

Einen festen Teig von 20 Deka Mehl, 3 Deka Hefe,  $\frac{1}{8}$  Liter Obers, 1 Ei, 2 Dottern, 4 Deka Butter, Salz und etwas Zucker schlägt man gut ab, läßt ihn etwas gehen und knetet ihn mit

20 Deka passierter Kartoffeln ab. Man läßt ihn gehen, treibt ihn fingerdick aus, sticht Krapseln aus, drückt mit dem Kochlöffelstiel in jedes ein Grübchen und gibt etwas Butter und Parmesankäse hinein. Man bäckt sie bei starker Hitze im Rohr und serviert sie heiß.

### Kartoffel-Golatschen.

Zu einem Abtrieb von 12 Deka Butter, 1 Ei, 3 Dottern, 2 Deka Hefe, Salz und etwas Milch gibt man 10 Deka gebratener passierter Kartoffeln und 15 Deka Mehl. Man macht davon am Rndelbrette viereckige Fleckchen, füllt in die Mitte Powidl, biegt die vier Ecken darüber zusammen, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Blech im Rohre.

### Kartoffel-Hefekuchen.

Von dem ersteren Teig der Faschingskrapsen (Seite 85), nur etwas weicher gehalten, gibt man die Hälfte in einen ausgeschmierten, ausgestaubten Tortenreif, legt eine Oblatte, so groß, daß am Rande der Teig fingerbreit leer bleibt, mit Salse bestrichen darauf, gibt den andern Teig darüber und läßt ihn gehen. Man bestreicht ihn leicht mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt ihn im Rohre.

## Hefeschnitten.

Obigen Kuchen füllt man statt in einen Tortenreiß in eine länglich viereckige Form, streut Mandeln und Grobzucker darauf und schneidet ihn nach dem Backen, etwas überkühlt, in zweifingerbreite Schnitten.

## Kartoffelkuchen zu Kaffee.

Man löst 4 Deka Hefe mit lauer Milch auf, rührt sie zum Aufgehen in  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl und stellt sie an einen mäßig warmen Ort. Dann reibt man gekochte, noch warme Kartoffeln, mischt einen gehäuften Teller voll mit der Hefe, 12 Deka Butter, 3 Eiern, Zucker, Salz und knetet den Teig auf dem Brette ab.

Man treibt ihn zu einem runden, fingerdicken Flecken aus, legt ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestreute Backblech und läßt ihn ordentlich aufgehen. Dann sticht man ihn mit einer Gabel gleichmäßig an, gießt etwas geschmolzene Butter darauf, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt den Kuchen im Ofen oder Sparherdrohre. Er wird denselben Tag zu Kaffee oder Tee gegeben.

## Kartoffel-Strikel.

Mit Rosinen. Man löst mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch 2 Deka Hefe auf und rührt sie mit etwas von 56 Deka Mehl zu Brei. Wenn die Hefe aufgegangen ist, mischt man auf dem Brette 4 zerdrückte Kar-

toffeln kalt zum Mehle, bröselst dieses mit 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, Salz und Limonenschalen ab und mischt das Dampfel (Hefenstück) und 3 Dotter dazu und knetet den Teig mit den Händen ab, wobei man auch 8 Deka Rosinen dazu mengt. Man schneidet den Teig dann in drei gleiche Stücke und rollt sie mit den Händen zu gleich langen Würstchen, die man wie einen Zopf flechtet. Diesen legt man auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt ihn an einem mäßig warmen Orte besser aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und streut gehackte Mandeln und Zucker darüber, ehe man das Blech in den Ofen gibt.

Mit Anis. Man quirlt 2 Löffel Hefe mit  $\frac{1}{4}$  Liter lauer Sahne und etwas Zucker ab und mischt  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, Anis und Salz dazu. Dann treibt man 3 Deka Butter mit 1 Ei ab und reibt  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln. Nachdem es zu Teig geknetet ist, flicht man einen Zopf davon wie den vorigen.

### Kartoffel-Gugelhupf.

Man macht Hefeteig von  $\frac{1}{2}$  Kilo etwas erwärmten Mehles, 2 Deka Hefe,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 7 Deka Rindschmalz, 7 Deka Zucker, etwas Salz und 3 Dottern und gibt 4 mittelgroße Kartoffeln, in Dunst gekocht und warm zerdrückt, dazu.

Während des Abschlagens streut man vorher zusammengemischt gestoßenen Anis, Zimt und etwas

Ingwer, 7 Deka feingeschnittene Nüsse und 7 Deka Rosinen darüber.

Mit diesem Teige macht man dann eine mit Butter ausgestrichene Zapfenform (Gugelhupfform) halb voll, läßt ihn gehen, bis die Form voll geworden ist, und bäckt ihn im Ofen oder Sparherdrohre. In der Form zugedeckt ausgekühlt, dann erst gestürzt, bestreut man ihn stark mit Zucker.

### Kartoffel-Milchbrot.

Man bratet  $\frac{1}{2}$  Kilo mehligter Kartoffeln, passiert das Weiße noch warm und mischt es zu 1 Liter Weizenmehl, während man 4 Deka Hefe mit Milch aufgelöst und  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl zu Brei gemischt aufgehen läßt. Man gibt dieses Dampfel dann zum Mehl, nebst 7 Deka Zucker, etwas Salz, gestoßenen Anis, 7 Deka Butter oder Rindschmalz und 2 Dottern und knetet den Teig mit den Händen wie Brotteig, bis er Blasen bekommt. Zu einem Laib geformt, legt man ihn zum Aufgehen zwischen eine bemehlte Serviette in ein Körbchen oder eine tiefe Schüssel und stürzt ihn dann zum Backen auf das mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit Milch. Ebenso macht man es ohne Eidotter.

Oder: Man treibt 3 Deka Butter mit 1 Ei und 1 Dotter ab, mischt  $\frac{2}{10}$  Liter Milch, 2 Deka Germ, Salz, etwas Zucker und 56 Deka Mehl dazu,

schlägt es gut ab und läßt es gehen. Dann knetet man 20 Dekka geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln darunter, macht 2 Wecken, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

### V Kartoffelbrot mit Roggenmehl zu Butter.

Für  $\frac{1}{2}$  Kilo Roggen- und  $\frac{1}{2}$  Kilo Weizenmehl (oder nur Roggenmehl) reibt man 5 große gesottene mehligte Kartoffeln und rührt sie mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei. Mit diesem macht man, wenn er lauwarm ist, das Mehl, die 2 Dekka Hefe, Salz und Fenchel oder Kümmel zu ziemlich festem Teig, welchen man mit den Händen knetet. Der Teig wird abends gemacht, am nächsten Morgen zu zwei Wecken geformt und zum Backen auf das Blech gelegt, das man im Rohre auf einen Rost stellt.

## Speisen von Kartoffelmehl.

### Klößchen von Kartoffelmehl.

Man läßt  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Obers und 4 Dekka Butter auffieden, während man 6 Dekka Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch glatt absprudelt (quirlt), gießt dies unter beständigem Rühren in die Milch und rührt fort, bis sich der Brei vom Geschirre