

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

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 Dekk 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 Ofen auf einen Rost stellt.

Speisen von Kartoffelmehl.

Klößchen von Kartoffelmehl.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Obers und 4 Dekk Butter aufsieden, während man 6 Dekk 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

löst, worauf man ihn zum Auskühlen in eine Schüssel gibt. Dann rührt man 2 Eier und Salz und 1 Löffel Weizenmehl dazu, macht runde Klößchen, kocht sie in gesalzenem Wasser und gibt sie in braune Rindsuppe.

Creme von Kartoffelmehl.

Man sprudelt 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, 7 Deka Zucker mit gestoßener Vanille und einem Löffel voll braun geschmolzenen, mit heißer Milch aufgekochten Zucker und 4 Dotter mit kalter Milch glatt an und gießt es unter fortwährendem Sprudeln oder Schlagen mit der Schneerute in $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch und schlägt so lange fort, bis es steigt und dicklich schaumig ist.

Man häuft die Creme in eine Schüssel und gibt sie warm nebst Zwieback, Biskuit oder Hohlhippen.

Creme-Roch von Kartoffelmehl.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Liter Obers (Sahne) und überkühlt es ein wenig, sprudelt $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Obers mit 4 Dottern, 20 Deka Zucker und 5 Löffel Kartoffelmehl, gießt es langsam in das warme Obers, sprudelt es am Herd, bis es dick ist, und läßt es auskühlen. Man treibt es alsdann mit 5 Dottern ab, gibt 4 Löffel Rum und Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen ausgeschmierten Model und bäckt es.

Königs kochbuch G. J. J. J.

Pudding von Kartoffelmehl.

Zu $\frac{1}{8}$ Liter frischer Milch gibt man 6 Deka Zucker mit Vanille und 10 Deka Butter, läßt sie langsam aufkochen, während man 10 Deka Kartoffelmehl mit etwas Obers (süßem Rahm) glatt absprudelt. Bei beständigem Rühren läßt man beides zusammengemischt zu einem Brei kochen, bis er sich vom Geschirre löst, rührt auch während des Auskühlens in einer Schüssel fort und nimmt die Vanillestückchen heraus. Dann rührt man 6 Dotter, dann Schnee von 5 Eiweiß, etwas Salz und Rosinen oder auch Pignoli dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form und kocht den Pudding über eine Stunde im Dunst und gibt eine Vanillesauce dazu.

Nach dem Stürzen kann man bei Formen ohne Zapfen ein Stückchen in der Mitte herausschneiden, mit Rum befeuchtete Zuckerstückchen hineingeben und diesen vor dem Aufragen anzünden.

Biskuit-Koch von Kartoffelmehl.

Man rührt 7 Dotter und 15 Deka Zucker recht gut, gibt Vanille- oder Limonengeruch, Schnee von 4 Mar und zuletzt 8 Deka Kartoffelmehl dazu. Man macht damit eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl oder Zucker ausgestreute Form halb voll, siedet es im Dunst und gibt nach dem Stürzen einen Überguß von Aprikosen- oder Weichsel-Marmelade darüber.

Auflauf von Kartoffelmehl.

Man läßt in einer Pfanne 3 Löffel gestoßenen Zucker schmelzen und gibt, wenn er braun geworden ist, etwas heißes Wasser dazu, mit dem man ihn aufkocht. Dann sprudelt man 4 Eßlöffel Kartoffelmehl mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers (Schmetten) glatt ab, gibt den gebrannten Zucker ausgekühlt dazu und kocht es, beständig rührend, zu einem dicken Koch oder Mus. Man rührt es während des Auskühlens mit 4 Dekka Butter in einer Schüssel und dann nach und nach mit 6 Dottern und Zucker nach Geschmack und mischt Schnee von 5 Eiweiß dazu. Man gibt es zum Backen in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streicht es gleich und streut Zucker darauf. Gebacken über eine Serviette auf eine flache Schüssel gestellt, trägt man den Auflauf vom Ofen sogleich auf den Tisch.

Omeletten von Kartoffelmehl.

In einer tiefen Schüssel schlägt man mit der Schneerrute 5 Dekka Zucker, 5 Dotter und $\frac{1}{4}$ Liter guten süßen Rahm, dann gibt man Salz, den Schnee von 6 Eiweiß und 6 Dekka Kartoffelmehl dazu. Man bäckt davon in der flachen Pfanne mit Rindschmalz (Schmelzbutter) dünne Omeletten, die man mit Zucker und Zimt bestreut und in das Rohr stellt, bis alle gebacken sind.

Mit Eingefottenem. Man bestreicht sie gebacken mit Himbeer=Eingefottenem und rollt sie zusammen oder gibt eingefottene Schwarzebeeren dazu.

Golatschen von Kartoffelmehl.

Zu einem Abtrieb von 3 Deka Butter, 3 Eiern, 3 Dottern und 12 Deka Zucker, Zitronenschalen und Muskatnuß mischt man 3 Deka Kartoffelmehl. Man streicht es auf das Blech, legt regelmäßig Kirschen auf den Teig, streut gehackte Mandeln darüber und schneidet es nach dem Backen zu kleinen Stücken mit einer Weichsel in der Mitte.

Kirschenkuchen von Kartoffelmehl.

Eine leichte Kasserolle streicht man mit Butter aus, streut Brösel von Weißbrot hinein, so viele an der Butter hängen bleiben, leert die Losen heraus und füllt das Geschirr mit entkernten Kirschen nicht ganz voll. Dann sprudelt man 3 Dotter, 6 Deka Zucker, Saft und Schalen einer halben Zitrone, gibt den Schnee der 3 Eiweiß und so viel Kartoffelmehl dazu, daß es dickflüssig ist und noch zwischen die Kirschen hineindringen kann, nachdem man es gleichmäßig darüber gegossen hat.

Nach mäßig heißem Backen etwas ausgekühlt gestürzt, streut man Zucker über den Kuchen.

Ernst Barlag

Vanilleschnitten von Kartoffelmehl.

Schnee von 2 Eiweiß, 4 Dottern und 6 Deka Zucker mit Vanillegeruch rührt man und gibt nach und nach 6 Deka Kartoffelmehl dazu. Man streicht es dünn auf das mit Wachs beschmierte und mit Löschpapier abgewischte erkaltete Backblech und schneidet es während des Backens in schmale Schnitten, die man dann mit Eidotter bestreicht und mit Zucker bestreut.

Gugelhupf von Kartoffelmehl.

Während man $1\frac{1}{2}$ Deka Hefe mit lauwarmem Schmetten (Obers) und etwas Mehl abgesprudelt als Dampfel aufgehen läßt, rührt man 3 Dotter und 7 Deka Zucker mit Vanille- oder Limonengeruch, dann mischt man beides nebst etwas Salz, 20 Deka Kartoffelmehl, Schnee der 3 Eiweiß und einer Handvoll Rosinen zusammen. Man füllt damit eine mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln von Weißbrot ausgestreute Gugelhupfform halb voll und läßt den Teig aufgehen, bis sie voll geworden ist.

Nach dem Backen läßt man den Gugelhupf mit einer Serviette bedeckt etwas auskühlen und bestreut ihn dann gestürzt mit Zucker.

Ruchen von Kartoffelmehl.

Mit Limonensaft. 28 Deka Zucker und 6 bis 8 Dotter rührt man eine Viertelstunde, dann

noch drei Viertelstunden mit dem Saft einer ganzen und Schalen von einer halben Limone, worauf man Schnee von 6 Eiweiß und 14 Deka Kartoffelmehl dazumischt. In einen mit Butter ausgestrichenen, mit Kartoffelmehl ausgestreuten Tortenreiß gefüllt, bäckt man dies mäßig heiß über eine Stunde lang. Man läßt den Kuchen in der Form auskühlen, stürzt ihn heraus, durchschneidet ihn mit einem Seidenfaden und streicht Marillen- oder Himbeersalze zwischen beide Teile, setzt sie wieder aufeinander und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Torten von Kartoffelmehl.

Mit bitteren Mandeln und Rum. Man rührt 20 Deka Zucker mit 6 Dottern, Vanillegeruch und nach $\frac{1}{4}$ Stunde 2 Löffel Rum. Nach langem Fortrühren gibt man 12 bittere Mandeln, fein gestoßen, Schnee von 5 Eiweiß und 10 Deka Kartoffelmehl dazu, bäckt den Kuchen wie obigen und bestreut ihn mit Vanillezucker.

Mit Butter. Man treibt 18 Deka Butter nach und nach mit 6 Dottern ab, dann mit 18 Deka Zucker und der feingehackten Schale einer Zitrone, mischt 36 Deka Kartoffelmehl und den festen Schnee von 6 klar leicht darunter, füllt es in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß, bäckt die Torte und bestreut sie dann mit Zucker.

Mit Limonensaft. In einen 2 Liter haltenden Topf gibt man 9 Deka Zucker, 6 Eier, die fein-

geschnittene Schale einer ganzen Zitrone und den Saft von einer halben, stellt den Topf in warmes Wasser und schlägt die Masse mit der Schneerute unausgesetzt $\frac{3}{4}$ Stunden lang, bis sie dick geworden ist. Dann nimmt man den Topf heraus, schlägt noch eine Weile fort und gibt 10 Deka Kartoffelmehl dazu, worauf man es in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Bröseln ausgestreuten Form langsam bäckt.

Gefüllte Torte. Man mischt 25 Deka Kartoffelmehl und 8 Deka Zucker mit Zitronengeruch, bröseln 25 Deka Butter damit ab und macht dies mit gesprudelten Eiern zu Teig. Diesen treibt man zu zwei Flecken aus, schneidet sie gleich rund, den einen zu einem Reif, und sticht den Teigrest beliebig aus. Den auf das Blech gelegten Flecken bestreut man nicht ganz bis zum Rande mit Biskuitbröseln und darüber mit entfernten Sauerkirschen oder auch mit Erdbeeren. Diese bestreut man stark mit Zucker oder auch Zimt und belegt sie mit den Teigflecken und gibt den Ring auf den mit Ei bestrichenen Teigrand, bestreicht den Teig mit Ei und bäckt die Torte ziemlich heiß, aber nicht lange.

Sandtorte von Kartoffelmehl.

Zu 14 Deka Zucker mischt man 14 Deka Kartoffelmehl und teilt dies in vier Portionen. Man treibt nun 14 Deka Butter zuerst allein, dann mit

4 Eiern ab, die man nach und nach dazugibt und bei jedem Ei eine Portion der Mischung. Nachdem es jedesmal 10 Minuten gerührt wurde, gibt man Vanillegeruch und 1 Löffel Rum dazu und füllt es zum Backen in eine mit Butter ausgestrichene, mit Kartoffelmehl ausgestreute Form. Die eine Stunde bei mäßiger Hitze gebackene Torte läßt man etwas auskühlen, worauf man sie stürzt und mit Vanillezucker bestreut oder mit Zuckerglasur überzieht.

Flammerie von Kartoffelmehl.

(Norddeutsche kalte Speise.)

Mit Maraschino. Man quirlt 6 Deka Kartoffelmehl mit kalter Milch glatt ab, während man $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 10 Deka Zucker aufsieden läßt. Dann mischt man das aufgelöste Mehl bei beständigem Rühren zur Milch so lange, bis das Ganze wie Stärke gekocht ist, und gibt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß, einige Löffel voll Maraschino und 4 Deka zerstoßene Makronen von bitteren Mandeln dazu. Wenn vom Schnee nichts mehr zu sehen ist, füllt man es in eine mit kaltem Wasser oder Milch naßgemachte Form und stellt sie für mehrere Stunden in kaltes Wasser.

Um den gestürzten Flammerie gibt man dann eine kalte Sauce von geschlagenem Rahmschnee (Oberschäum), mit Zucker und Himbeer-saft gemischt.

Auf diese Weise macht man Flammerie mit verschiedenem Geschmack und rechnet dafür zu einer Ober-
tasse voll Flüssigkeit einen Löffel von Kartoffelmehl,
Schnee von einem Eiweiß und Zucker nach Ge-
schmack.

Für Flammerie mit Schokolade kocht
man diese mit etwas mehr Milch, ehe man Zucker
und das Gequirlte, dann den Schnee dazu mischt.
Als Sauce gibt man gezuckerten Obersschaum mit
Vanillegeruch herum.

Mit Obstsaft. Frische Johannisbeeren mit
Himbeeren gemischt oder allein, zusammen 2 Liter,
kocht man mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, seigt den Saft
durch Leinwand und kocht ihn dann mit 20 Deka
Zucker und abgetriebenem Geruch und einigen bitteren
Mandeln.

Dann mischt man Kartoffelmehl mit etwas vom
ausgekühlten Saft, gesprudelt, und Schnee bei und
läßt es in der Form über Nacht stehen.

Als Sauce gibt man geschlagenen Obersschaum
mit Vanillezucker dazu.

Ebenso bereitet man Flammerie von Brombeeren
oder Sauerkirschen.

Bei süßen Kirschen kocht man nebst Zitronen-
geruch ein Stück Zimtrinde und 1 Glas Wein mit
den Kirschen.

Für Flammerie mit Eidottern quirlt man
3 Dotter, 6 Deka Zucker, 6 Deka Kartoffelmehl,

4 Deka gestoßene Mandeln und kaltes Obers (süßen Rahm) ab und rührt es in $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch einige Minuten durch fort, ehe man den Schnee von 3 Eiern dazu beimischt. Für Sauce dazu mischt man gekochte erkaltete Wasser-Schokolade mit gezuckertem Rahmschaum.

