

Süße Speisen mit Kartoffeln.

216. Apfeltorte aus Kartoffelteig.

12 Deka gekochte, kalt geriebene und durchgetriebene Kartoffeln (nach dem Durchtreiben gewogen) — 1 Dotter — 7 Deka Zucker — 7 Deka Mandeln oder geröstete Haselnüsse — 1 Messerspitze Backpulver — 40 Deka Äpfel — 5 Deka Zucker — 3 Eßlöffeln Wasser — 3 Deka Rosinen — 1 Eßlöffel Rum, Himbeer- oder Zitronensaft — 2 Eiweiß — 2 Eßlöffeln Zucker.

Man bereitet aus den Kartoffeln, dem Dotter, dem Zucker und den Mandeln auf dem Brett einen Teig, den man zuletzt mit dem Backpulver vermischt. Dann legt man damit eine mit Fett bestrichene Tortenform aus und läßt den Teig hellgelb backen. Inzwischen läßt man den Zucker mit etwas Wasser spinnen und die blätterig geschnittenen Äpfeln mit etwas Rum darin dünsten, läßt sie kalt werden, mischt die Rosinen bei und streicht dies auf die Tortenplatte. Der Apfelpbrei muß sehr dick sein. Die Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit etwas Zucker vermengt und darüber gestrichen. Dann wird die Torte nochmals in die Röhre geschoben, damit die Bindmasse fest und hellgelb werde. Die Torte ist ausgezeichnet.

Man kann die Äpfelmasse auch mit 2 Eßlöffeln Ribiselmarmelade vermengen.

217. Böhmisches Sterznockerln.

1 Kilo Kartoffeln — 10 Deka Mehl — Salz — 5 Deka Fett.

Man schält die Kartoffeln, die recht groß sein sollen, schneidet sie in Vierteln und läßt sie in Salzwasser kochen. Sobald sie weich sind, bestreut man sie mit dem Mehl und läßt sie noch zugedeckt, abseits auf dem Herde, 10 Minuten lang kochen. Das Mehl saugt das Wasser auf. Sollte noch etwas übrig bleiben, muß es weggegoßen werden. Man mengt nun das Mehl mit den Kartoffeln gut durcheinander, salzt eventuell nach und trachtet, daß eine dicke Masse entsteht. Am besten ist es, man zerreibt die Kartoffeln an der Wand des Topfes. Aus dieser Masse sticht man mit einem Eßlöffel Nockerln aus, gibt diese in heißes Fett und läßt sie zugedeckt zirka $\frac{1}{4}$ Stunde darin, damit sie bräunlich werden.

218. Kartoffelanlauf mit Nüssen.

30 Deka Kartoffeln (roh gewogen) — $\frac{1}{8}$ Liter Milch — 15 Deka Zucker — 8 Deka Nüsse — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel gestoßenen Zimt — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Die Kartoffeln werden in heißer Asche geröstet, geschält, durch ein Sieb getrieben und mit der Milch verrührt. Nun treibt man die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt die feingemahlten Nüsse, die Kartoffelmasse, den Zimt, den Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei, füllt die Masse in eine mit wenig Fett bestrichene Form ein und läßt sie im Wasserbade in der Röhre backen. Dazu kann Himbeersaft gereicht werden.

Anstatt Nüssen kann man auch Mandeln oder Zwieback- oder Biskottenbrösel verwenden. In letzterem Falle fügt man der Masse etwas Zitronengeschmack (abgeriebene Schale oder ein wenig feingeschnittenes Zitronat) bei.

219. Kartoffelauflauf mit Schokolade.

20 Deka gekochte, kalt geriebene und durchgetriebene Kartoffeln (nach dem Durchtreiben gewogen) — 12 Deka Zucker — 2 Eier — 2 Tafeln geriebene Schokolade — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt die Kartoffeln, die Schokolade, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße und zuletzt das Backpulver dazu, füllt die Masse rasch in eine etwas mit Fett bestrichene Backschüssel ein und läßt sie backen. Schmeckt vorzüglich.

220. Kartoffeltorte.

25 Deka am Vortage gekochte, geriebene und durchgedrückte Kartoffeln — 3 Eier — 15 Deka Zucker — 1 Kaffeelöffel Zimt — etwas Zitronensaft und Schale — 2 Eßlöffeln Kartoffel- oder Weizenmehl — 2 Kaffeelöffeln Backpulver — 8 Deka Zucker — 12 Deka feingeriebene Nüsse — 1 Kaffeelöffel Rum — 3 Deka feingeschnittenes Zitronat.

Man treibt die Eidotter mit dem Zucker ab, mengt den Zimt, Zitronensaft und feingeriebene Schale (oder etwas Zitronenessenz) bei, verrührt dies gut, fügt die Kartoffeln hinzu, treibt die Masse sehr gut ab und mengt das Mehl, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße und ganz zum Schlusse das Backpulver hinzu. Diese Masse wird in einer mit etwas Fett ausgestrichenen Tortenform gebacken. Erkalte, durchschneidet man die Torte und setzt die beiden Hälften mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle zusammen: Man läßt 8 Deka Zucker mit 1 Deziliter Wasser spinnen, bis er dicklich wird, mengt die Nüsse, den Rum und das Zitronat bei und verrührt dies ein wenig auf dem Feuer. Die fertige Torte wird noch stark gezuckert. Sie soll am Tage vor dem Gebrauche bereitet werden und schmeckt noch nach mehreren Tagen sehr gut.

Man kann die Torte auch mit Kastanienfülle versehen. (Siehe „Trienter Torte“ Nr. 251.)

221. Schwarz-Weiß-Schnitten.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl — 20 Deka Kartoffeln — 3 Deka Hefe — 2 Eier — ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 8 Deka Zucker — 10 Deka Butter — Zitronenschale — Salz — 10 Deka Powidl — 5 Deka Haselnüsse.

Die Kartoffeln werden gekocht, gerieben und mit dem Mehl in eine erwärmte Schüssel gegeben. Dann fügt man ein aus der Hefe und etwas Milch bereitetes Dampf, mit dem Rest der Milch versprudelte Eier, den Staubzucker, die zerlassene überkühlte Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz hinzu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Nun wälkt man ihn fingerdick aus, legt ihn auf ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl bestäubtes Backblech und läßt ihn goldgelb backen. Der fertig gebackene Kuchen wird dünn mit Powidl bestrichen, mit geschälten, gehackten Haselnüssen bestreut und in rechteckige Schnitten geteilt.

Selbstverständlich kann der Kuchen auch mit beliebiger Marmelade bestrichen werden.

222. Topfenaufauf.

25 Deka Topfen — 25 Deka gekochte, kalt geriebene, durchgetriebene Kartoffeln (nach dem Durchtreiben gewogen) — 6 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 12 Deka Zucker — 4 Deka Butter — 2 Eier — etwas Vanille oder Zitronenschale — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man treibt die Eidotter mit der Butter gut ab, mengt den durch ein Sieb gestrichenen Topfen, die geschälten, feingemahlten Mandeln, den Zucker und etwas Vanille oder Zitronenschale bei, verrührt dies gut, gibt nun die Kartoffelmasse dazu, dann den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver. In eine etwas mit Fett ausgestrichene Auflaufform gefüllt, wird die Masse bei guter Hitze gebacken.

Nach Geschmack kann man einige Rosinen oder Sultaninen beimengen.

Mehlspeisen aus Surrogatmehlen.

223. Bischofsbrot aus Maizena.

8 Deka Maizena — 4 Deka Weizenmehl — 1 Deziliter Milch — 2 Eier — 3 Deka Butter — 8 Deka Zucker — 3 Deka Rosinen — 3 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 3 Deka Zitronat — Saft und Schale von einer halben Zitrone — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man versprudelt das Maizenamehl mit der kalten Milch sehr gut, treibt die Butter mit den Dottern recht flaumig ab und mengt das versprudelte Maizenamehl, das Weizenmehl, den Zucker, die feingehackten Rosinen, Mandeln und Zitronat, Zitronensaft und Schale dazu, verrührt dies gut und fügt den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. Man füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene, mit Mehl bestäubte Form ein und läßt sie backen. Hält sich ziemlich lang frisch.

224. Biskuitrolle.

2 Eier — 10 Deka Zucker — 8 Deka Kartoffelmehl — Saft von einer halben Zitrone — 2 Kaffeelöffeln Backpulver — Marmelade.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker und Zitronensaft recht flaumig ab, mengt das Mehl löffelweise bei, fügt dann den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu und zum Schlusse das Backpulver. Diese Masse füllt man in ein mit Fett bestrichenen, kleineres Kuchenblech ein, läßt sie hell backen, bestreicht das Biskuit rasch mit gut verrührter Marmelade und rollt es ein.

225. Hindenburgtorte.

4 Eier — 25 Deka Staubzucker — 15 Deka Reismehl — 7 Deka Marillenmarmelade — 2 Eßlöffeln Marasquinolikör — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man rührt die Dotter mit dem Zucker recht flaumig, mengt den Likör, die