

222. Topfenauflauf.

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 bestrichenes, 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 Marasquinolitör — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

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

Marmelade, den festgeschlagenen Schnee von drei und einem halben Eiweiß dazu, fügt das Reismehl löffelweise bei, verrührt dies leicht und gibt zum Schluß das Backpulver dazu. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form ein, läßt sie backen und überzieht sie mit Biss- und Zitronencis, aus dem restlichen Eiweiß bereitet. Man kann die Torte überdies mit verzuckerten Marillen verzieren.

226. Kartoffelmehlauf.

6 Deka gesiebtes Kartoffelmehl — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 10 Deka Zucker — 4 Deka Butter — 2 Eier — 2 Eßlöffeln Marmelade — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Das Kartoffelmehl wird mit der kalten Milch glatt versprudelt und mit dem Zucker und der Butter unter stetem Sprudeln zu einem Brei verkocht, den man, wenn er glatt geworden ist, in eine Schüssel gibt und etwas auskühlen läßt. Dann verrührt man die Dotter mit der versprudelten Marmelade, mengt dies zu dem Brei, treibt dies recht gut ab und fügt zum Schluß den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei. Der Auflauf wird in einer mit etwas Fett bestrichenen Schüssel sofort und rasch gebacken und schnell zu Tisch gegeben.

227. Kastanienkuchen.

50 Deka Kastanien — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 1 Stückchen Vanille — 10 Deka Kartoffelmehl — 2 Eier — 3 Deka Butter — 12 Deka Zucker — 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimt — abgeriebene Zitronenschale — 1 Eßlöffel Rum oder Likör — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man schält die Kastanien, brüht sie in heißem Wasser ab, zieht die Haut ab, läßt sie mit Milch und einem Stückchen Vanille weich kochen und treibt sie durch ein Sieb. Nun treibt man die Dotter mit dem Zucker ab, mischt die Butter, Zimt, Zitronenschale und die Kastanienmasse dazu, mengt das Mehl löffelweise bei und zum Schluß den Rum oder Likör und das Backpulver. Nun füllt man die Masse in ein mit Fett bestrichenes Backblech ein und läßt sie backen. Man füllt den Kuchen mit beliebiger Marmelade, bestreicht ihn auch damit und zuckert ihn. Man kann den Kuchen auch ohne Butter bereiten.

228. Kriegs-Eisenbahnkuchen.

2 Eier — 10 Deka Butter — 10 Deka Zucker — 5 Deka Reismehl — 5 Deka Tapioka- oder Maniokamehl — etwas Zitronenschale — Marmelade.

Die Eidotter werden mit der Butter gut abgetrieben, der Zucker beigemengt, dann das vermischte Mehl und die Zitronenschale und zuletzt der Schnee der Eiweiß. Die Masse wird in eine mit Fett bestrichene, mit Mehl bestäubte Kuchenform eingefüllt, halb gebacken, dann mit Marmelade bestrichen und fertig gebacken. Man kann auch frisches Obst verwenden, das reihenweise (Kirschen, Weichseln, Johannisbeeren) auf den rohen Teig gelegt wird. Der Kuchen wird stark gezuckert.

Statt der beiden angeführten Mehlsorten kann auch reines Weizenmehl oder Kartoffelmehl oder mit einer der beiden Mehlsorten zu gleichen Teilen gemischtes Weizenmehl verwendet werden.

229. Kriegs-Jamoschnitten.

5 $\frac{1}{2}$ Deka Reismehl — 5 $\frac{1}{2}$ Tapiokamehl — 6 Deka Mandeln — 7 Deka Butter
— 6 Deka Zucker — 1 Dotter — 3 Eßlöffeln Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver — Marmelade.

Man bröseln die Butter mit dem vermischten Mehl ab, mengt den Zucker, die abgezogenen, geriebenen Mandeln, die Milch und das Dotter dazu und arbeitet auf dem Brett ganz leicht einen Teig aus, den man zuletzt mit dem Backpulver verknetet. Ungefähr $\frac{3}{4}$ der Masse wird ausgewalzt und in ein vorbereitetes, mit Fett bestrichenes und bestaubtes Tortenblech gelegt. Nun streicht man eine verrührte Marmelade darüber, rollt aus dem Teigrest Streifen, die man gitterartig über den Kuchen legt, bestreicht ihn mit zerquirtem Ei und läßt ihn bei guter Hitze backen. Erkalte zu viereckigen Stücken schneiden, stark zuckern.

Statt der beiden angeführten Mehlsorten kann auch reines Weizenmehl oder Kartoffelmehl oder mit einer der beiden Mehlsorten zu gleichen Teilen gemischtes Weizenmehl verwendet werden.

230. Mackensentorte.

7 Deka Butter — 2 Eier — 12 Deka Zucker — 3 Deka Mandeln (darunter 1 bis 2 Stück bittere) — 3 Deka Zitronat — 1 Eßlöffel Rum oder Likör — knapp 6 Eßlöffeln Milch — 14 Deka Kartoffelmehl — 2 Kaffeelöffeln Backpulver — Schale von einer $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Man rührt die Butter recht schaumig, fügt den Zucker und die Dotter bei, treibt dies sehr gut ab und mengt die abgeriebene Zitronenschale, die geschälten, gestoßenen Mandeln, das feingeschnittene Zitronat, den Rum und die Milch nach und nach dazu, fügt hierauf das Kartoffelmehl und, wenn dies mit der Masse sehr gut verrührt wurde, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei. Nun füllt man die Masse rasch in eine mit Fett bestrichene Tortenform ein und läßt sie ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Die fertige Torte wird mit Ribiselmarmelade gefüllt und mit Rumeis überzogen.

231. Maismehlauflauf.

12 Deka Maismehl — 1 Liter Milch — 2 Eier — 4 Deka Butter — 8 Deka Zucker — ein Kaffeelöffel Rum — ein Kaffeelöffel Backpulver — die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man kocht das Maismehl unter stetem Rühren langsam in die siedende Milch ein und läßt diesen Brei erkalten. Hierauf treibt man die Dotter mit der Butter gut ab, mengt den Zucker, den Rum, die Zitronenschale, den Brei, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und Backpulver bei, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Backschüssel ein und läßt es bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

232. Maismehlbiskuit.

3 Eier — 12 Deka Zucker — 1 Zitrone — 14 Deka Maismehl — 2 Eßlöffeln Milch — 1 Kaffeelöffel Rum oder Likör — 1 Messerspitze Backpulver — Marmelade.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker gut ab, mengt den Saft der Citrone und die abgeriebene Schale dazu, fügt die Milch, das Maismehl, den Rum und den feingeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. Man läßt das Bisquit in einer mit Fett bestrichenen, mit Bröseln bestreuten Form langsam backen, schneidet es erkaltet durch, füllt es mit Marmelade und bestreut es nach Geschmack mit feingehackten, mit Zucker vermischten Mandeln.

233. Maismehlbrei.

10 Deka Maismehl — 1 Liter Milch — 2 Dotter — zirka 3 Deka Zucker — abgeriebene Zitronenschale.

Man verquirlt das Mehl mit der Hälfte der Milch, mit der man vorher die Dotter versprudelt hat, recht glatt, läßt die andere Milch mit Zucker (nach Geschmack) und abgeriebener Zitronenschale kochen, rührt den Mehlbrei hinein und läßt dies unter stetem Umrühren solange kochen, bis der Brei ziemlich dick geworden ist. Man kann auch nur 1 Dotter und dafür ein Stückchen Butter beimengen. In derselben Weise kann man auch Reismehlbrei bereiten.

234. Maismehlbrei, steirisch.

(Tommerl.)

$\frac{3}{8}$ Liter Maismehl — $\frac{3}{4}$ Liter Milch — $\frac{1}{4}$ Kilo Äpfel — 3 Deka Fett — 6 Deka Zucker — Fett zum Ausstreichen der Pfanne.

Man schält die Äpfel und schneidet sie in Scheiben. Die Milch wird zum Kochen gebracht, dann wird das Maismehl langsam eingekocht, wobei man das Fett beimengt. Nun streicht man eine Pfanne mit Fett aus, streicht die Hälfte des Breies darauf, belegt dies mit den Äpfeln, bestreut diese mit Zucker und gibt die andere Hälfte des Breies darauf, worauf man diesen in der Röhre Kruste bekommen läßt.

Will man sich das Backen ersparen, dann vermengt man die Äpfel und den Zucker mit dem fertig gekochten Brei und läßt diesen noch etwas durchdünsten.

235 und 236. Maismehlpudding.

10 Deka Maismehl — $\frac{3}{4}$ Liter Milch — 2 Eier — 4 Deka Butter — 1 Eßlöffel Marmelade — 10 Deka Zucker.

Man läßt die Hälfte der Milch heiß werden, versprudelt das Mehl mit der anderen Hälfte kalter Milch recht glatt und kocht dies unter stetem Rühren in die siedende Milch ein. Es entsteht ein dicker Koch, das man austühlen läßt. Die Dotter werden mit der Butter schaumig abgetrieben und zu dem erkalteten Koch gemischt. Nun schlägt man die Eiweiß zu Schnee, läßt die Marmelade auf dem Herde heiß werden, mengt den Zucker sehr gut bei und rührt dies zu dem Schnee, den man erst dann dem Abtrieb beifügt und alles gut verrührt. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Puddingform und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in Dunst kochen. Der Pudding wird mit verdünnter Marmelade übergossen.

Dieser Pudding kann auch aus Kartoffelmehl bereitet werden. 10 Deka Kartoffelmehl werden mit $\frac{1}{8}$ Liter kalter Milch versprudelt und dann mit dem Abtrieb und Schnee, wie angegeben, vermengt.

237. Maismehlschmarrn.

$\frac{1}{4}$ Liter Maismehl — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — etwas Salz — 3 Deka Rosinen —
2 Eßlöffeln Zucker — 4 Deka Fett.

Man brennt den Zucker ab, gießt die mit Wasser vermengte heiße Milch auf, läßt das Maismehl darin eintochen und mengt etwas Salz bei. Diese Masse läßt man ungefähr $\frac{1}{2}$ —1 Stunde abseits auf dem Herde stehen, mengt die Rosinen bei, läßt das Fett in einer Pfanne heiß werden, füllt den Teig ein und läßt ihn backen. Dann schneidet man ihn mit einem Messer in viereckige Stückchen, mengt sie durcheinander und läßt diese noch auf der Herdplatte etwas durchdünsten.

238. Mais- oder Kartoffelmehltorte auf Wiener Art.

14 Deka Zucker — 3 Eier — 14 Deka Mais- oder Kartoffelmehl — 1 Kaffeelöffel Rum oder Likör — 1 Kaffeelöffel Kakaopulver — 3 Deka Mandeln — Saft und Schale von 1 Zitrone — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man brennt den Zucker ab und verrührt ihn erkaltet recht gut mit den Dottern. Dann fügt man löffelweise das Mehl bei, mengt den Rum oder Likör, das Kakaopulver und die feingehackten Mandeln, den Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone dazu und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver. Die Torte wird in einer mit Fett bestrichenen Form langsam gebacken. Erkaltet kann man die Torte mit einer Früchten- oder Zuckerglasur überziehen. Zur Früchtenglasur verrührt man feinen Zucker mit etwas lauem Wasser und Erdbeer- oder Himbeersaft zu einem dickflüssigen Brei, den man unter stetem Rühren auf dem Herde erwärmt, um ihn dann gleichmäßig auf die Torte zu streichen, wozu man sich eines in heißes Wasser getauchten Messers bedient.

239 und 240. Maizenauflauf.

6 Deka Maizena — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 5 Deka Zucker — 3 Deka Butter —
2 Eier — 10 Deka feingemahlene Nüsse — $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Rum oder Likör —
1 Messerspitze fein gestoßener Zimt — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 1 Eßlöffel Zucker.

Man quirlt das Maizenamehl in die kalte Milch ein, versprudelt dies gut und läßt dies dann mit dem Zucker und der Butter auf dem Feuer kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann läßt man sie auskühlen, mengt die Dotter, die Nüsse, den Rum oder Likör, den Zimt, die Hälfte des festgeschlagenen Schnees und zuletzt das Backpulver bei. Die Masse wird in eine mit etwas Fett bestrichene Schüssel eingefüllt, mit dem restlichen Eiweiß, das man mit 1 Eßlöffel Zucker vermischt, überzogen und in der Röhre gebacken.

Statt Nüssen kann man auch feingeriebene Schokolade beimengen. In diesem Falle mischt man statt Rum oder Likör Himbeer- oder Zitronensaft dazu und statt Zimt etwas abgeriebene Zitronenschale.

241. Maizena-Flammerie.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 10 Deka Zucker — etwas Vanille — 6 Deka Maizena —
etwas Salz — Himbeersaft.

Die Milch wird mit dem Zucker und der ganzen Vanille gekocht, dann läßt man sie zugedeckt erkalten. Hierauf wird sie durch ein Sieb gegossen, langsam mit dem

Maizenamehl und einer Prise Salz verquirlt und nochmals aufs Feuer gestellt, wo man sie ungefähr 5 Minuten kochen läßt. Nun füllt man die Masse in eine mit kaltem Wasser oder Milch ausgespülte Form ein und läßt den Flammerie erstarren. Man übergießt ihn mit Himbeersaft.

Man kann der Milch auch ein wenig ganz fein geschnittenes Zitronat oder fein geriebene Zitronenschale beimengen, wodurch die Speise einen besonders guten Geschmack erhält.

242. Maizenakrem mit Dunstobst.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 12 Deka Zucker — 7 Deka Maizena — 4 Deka Mandeln —
2 Eier — etwas Vanille.

Man bringt die Milch mit dem Zucker, der Vanille und den feingeriebenen Mandeln zum Kochen, sprudelt das mit ein wenig (zurückbehaltener) Milch verquirlte Mehl, durch ein Sieb getrieben, bei und läßt dies unter stetem Rühren ungefähr zehn Minuten kochen. Dann mengt man die versprudelten Eidotter und hierauf den Schnee der Eiweiß bei. Nun füllt man die Masse in einen Reifmodel ein, läßt sie erstarren, stürzt sie und schichtet in die Mitte beliebiges Dunstobst ohne Saft ein. Den Saft reicht man separat.

Man kann die Kren auch in kleine Formen eingießen und nach dem Ausstürzen mit eingetrockten Früchten verzieren.

243. Marillenschaumtorte.

14 Deka Butter — 2 Eier — 9 Deka Tapiokamehl — 9 Deka Kartoffelmehl —
7 Deka Zucker. — Zur Fülle: 14 Deka Marillenmarmelade — 7 Deka Zucker.

Man treibt die Butter mit den Eidottern ab, mengt das vermischte Mehl und den Zucker bei und läßt daraus bei mäßiger Hitze vier Tortenblätter baden. Diese werden nicht ausgewalzt, sondern mit einem Messer in der Tortenform zurechtgedrückt. Inzwischen verrührt man die Marmelade mit dem Zucker und mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, streicht davon auf die überkühlten, aber nicht ganz kalt gewordenen Tortenblätter, setzt sie aufeinander und überzieht die ganze Torte mit dem Rest der Fülle. Die Blätter müssen vorsichtig, am besten mittels eines Kartons, abgehoben und aufgesetzt werden. Die Torte schmeckt am besten, wenn sie 2—3 Tage vor dem Gebrauch bereitet wird.

Statt Tapioka- und Kartoffelmehl kann man reines oder mit einer der beiden Mehlsorten zu gleichen Teilen vermischtes Weizenmehl verwenden.

244. Nusstorte aus Kartoffelmehl.

10 Deka Kartoffelmehl — 14 Deka Zucker — 3 Eier — 1 Eßlöffel Rum oder
Liför — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 12 Deka Nüsse — 5 Deka Vanillezucker —
 $\frac{1}{16}$ Liter Milch — 1 Eßlöffel Honig — Zitronenschale.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt das Mehl löffelweise nach und nach dazu, wobei man immer rührt, fügt den Rum oder Liför bei, schlägt die Eiweiß zu festem Schnee und mengt den Abtrieb löffelweise dazu. Zum Schlusse fügt man das Backpulver bei. Diese Masse läßt man in einer mit Fett

bestrichenen Tortenform backen, schneidet sie nach dem Erkalten ein- oder zweimal durch und setzt die Blätter mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle zusammen. Die Milch wird mit dem Vanillezucker zum Kochen gebracht, dann werden die feingemahlene Nüsse, der Honig und etwas abgeriebene Zitronenschale beigemengt und dies zu einem ziemlich festen Teig verrührt. Man zuckert die Torte oder überzieht sie mit Eis und verziert sie mit halben, in Zucker getauchten und getrockneten Nüssen. Statt Honig kann man der Fülle nach Geschmack 1 Kaffeelöffel schwarzen Kaffee beimengen. Dann muß etwas mehr Zucker zugesetzt werden.

245. Palatschinken.

8 Deka Kartoffelmehl — 8 Deka Weizenmehl — 3 Deziliter Milch — 2 Eier — 2 Deka zerlassene Butter — 5 Deka Zucker — eine Prise Salz — 5 Deka Fett zum Backen.

Man vermischt das Mehl miteinander, verrührt es mit den Eiern und der Butter zu einem glatten Teig, mengt den Zucker und die kalte Milch nach und nach bei und fügt eine Prise Salz hinzu. Der Teig muß so dünn sein, daß er beim Hochheben des Kochlöffels erst zusammenhängend abläuft und dann in Tropfen abfällt. Aus diesem Teige läßt man in üblicher Weise dünne Fricadellen backen, indem man eine Eierkuchenpfanne mit Fett bestreicht, einen Schöpföffel voll von dem Teig hineingibt und erst auf einer und dann auf der anderen Seite lichtig gelb backen läßt. Die fertigen Fricadellen werden auf eine heiße Schüssel gegeben. Dann werden sie mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt und mit Zucker bestreut.

Man kann die Fricadellen auch, wenn sie auf einer Seite gebacken sind, mit feingeschnittenen, gezuckerten Äpfeln belegen, fertig backen lassen und dann einrollen.

246. Pfannkuchen.

(Eierkuchen.)

2 Tassen Kartoffelmehl — 2 Tassen Milch — 5 Deka Zucker — 2 Eier — 1 Prise Salz — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 3 Deka Fett zum Backen.

Man verrührt das Mehl mit kalter Milch recht glatt, mengt den Zucker, die Dotter, eine Prise Salz, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, läßt davon in einer mit Fett bestrichenen Eierkuchenpfanne dünne Kuchen auf beiden Seiten backen und reicht sie mit Röstter oder Kompott.

Man kann die fertig gebackenen Kuchen auch mit einem dicken Apfelbrei bestreichen und heiß zu Tisch geben.

247 und 248. Schokolade-Flammerie mit Kartoffelmehl.

$\frac{3}{8}$ Liter Milch — 12 Deka Zucker — 2 Tafeln Schokolade — 12 Deka Kartoffelmehl.

Man bringt die Milch mit dem Zucker zum Sieden, verrührt dann die feingeriebene Schokolade damit und hierauf das mit ein wenig kalter Milch verquirlte Kartoffelmehl. Aus dieser Masse läßt man unter stetem Umrühren ungefähr eine Viertelstunde einen Brei kochen, der steif und ziemlich glatt sein muß, füllt ihn in eine mit kaltem Wasser oder Milch ausgespülte Form ein, läßt ihn erstarren und reicht den Flammerie gestürzt mit einer kalten Frucht- oder Maraschinsoße.

Man kann den Flammerie verfeinern, wenn man ihm nach dem Erkalten zwei mit etwas kalter Milch versprudelte Dotter und hierauf den Schnee der Eiweiß beimeingt und dann erst in die Form füllt. Oder man mengt ihm nur den Schnee der Eiweiß bei und bereitet aus den Dottern und etwas Milch und Zucker und Vanille eine Vanillesoß, die man separat dazu reicht.

249. Schokoladefachen oder Torte.

7 Deka Butter — 3 Eier — 10 Deka Zucker — etwas gestoßenen Zimt — 14 Deka Schokolade — 10 Deka Reismehl oder Kartoffelmehl — 1 Eßlöffel Himbeersaft oder feiner Likör — $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver.

Man treibt die Butter mit den Dottern gut ab, mengt den Zucker und etwas Zimt, die feingeriebene Schokolade und das Mehl bei, verrührt dies gut, fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und den Himbeersaft bei und zuletzt das Backpulver. Die Masse wird rasch in eine schon vorbereitete, mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Zwiebackform eingefüllt und gebacken. Dieser Kuchen ist ausgezeichnet und hält sich eine Woche lang ganz frisch.

250. Tapiokaauflauf.

5 Deka Tapiokamehl — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 2 Eier — 3 Deka Butter — 12 Deka Zucker — Saft und Schale von einer halben Zitrone — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man läßt das Tapiokamehl in die siedende Milch gleiten, langsam durchsichtig kochen und erkalten. Nun treibt man die Dotter mit der Butter und dem Zucker gut ab, mengt den Zitronensaft und die abgeriebene Schale, den kalten Brei, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. Die Masse wird in eine mit Fett bestrichene Auflauffschüssel eingefüllt, gebacken und in der Schüssel zu Tisch gegeben. Statt Zitronengeschmack kann man auch Drangengeschmack hinzusetzen oder einen Löffel Himbeersaft.

251. Trienter Torte.

25 Deka Maismehl — 15 Deka Zucker — 1 Ei — 5 Deka Butter — 3 Eßlöffeln Milch — gestoßener Zimt, abgeriebene Zitronenschale — 1 Kaffeelöffel Backpulver — $\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien — 2 Eßlöffeln Zucker — Vanille.

Man gibt das Mehl und den Zucker auf ein Brett, macht in der Mitte eine Grube, schlägt das Ei hinein und bereitet daraus unter Hinzufügung von etwas Zimt und Zitronenschale, sowie der Milch einen Teig, den man zum Schluß noch rasch mit dem Backpulver verknetet. Der größere Teil von dem Teig wird ausgewalzt und auf eine mit Butter bestrichene Tortenform gelegt. Inzwischen läßt man die Kastanien kochen, schält und zerdrückt sie, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie mit einem Sirup, den man aus 2 Eßlöffeln Zucker, etwas Wasser und einem Stückchen Vanille kochen und auskühlen ließ. Diese Kastanienfülle wird auf den Teig gestrichen, dann werden aus dem Teigreste Rollen gedreht, die man gitterartig auf die Torte legt. Sie wird bei mäßiger Hitze gebacken.