

# Mehlspeisen.

(Zumeist auch aus fertig gekauften Mehlspeisen zu bereiten.)

## 232. Apfelauflauf.

$\frac{1}{2}$  Kilo Apfel — 10 Deka Zucker — 3 Deka Mandeln — gestoßener Zimt —  
2 Eier — 12 Deka Weizenmehl — 12 Deka Vanillezucker — 1 Kaffeelöffel  
Backpulver.

Man schneidet die Äpfeln nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses sehr feinblättrig und füllt sie, schichtweise mit Zucker, Mandeln und Zimt bestreut, in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel ein. Nun versprudelt man die Dotter, rührt das Mehl und den Vanillezucker löffelweise bei, treibt dies mindestens  $\frac{1}{4}$  Stunde ab, mengt zuletzt das Backpulver bei, häuft dies schnell auf die Äpfel und läßt den Auflauf in der Röhre backen.

## 233. Äpfelfleckerln.

20 Deka Weizenmehl, 1 Ei, Salz (oder  $\frac{1}{4}$  Kilo fertige Fleckerln) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Äpfeln —  
15 Deka Zucker — 3 Deka Rosinen — 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimt —  
etwas Zitronenschale — 5 Deka Fett.

Man bereitet Fleckerln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen und überspült sie kalt. Dann vermischt man sie mit etwas aufgelöstem Fett und einem Apfelpotpott, das man aus blättrig geschnittenen Äpfeln und allen anderen Zutaten dünsten und kalt werden ließ. Die vermischten Fleckerln läßt man noch ein wenig durchdünsten oder man füllt sie in eine mit etwas Fett bestrichene, mit Bröseln ausgestreute Backschüssel, verzieht sie mit einigen Fettsflocken, bestreut sie mit einigen gehackten Mandeln und läßt sie ein wenig in der Röhre backen.

## 234. Äpfelschmarrn.

$\frac{1}{2}$  Kilo Äpfeln — 5 Deka Fett — 15 Deka Weizenmehl —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch —  
2 Eier — 1 Prise Salz — 12 Deka Zucker — gestoßener Zimt.

Man schneidet die Äpfel würfelig oder in Scheiben und läßt sie in heißem Fett etwas dünsten. Inzwischen versprudelt man das Mehl mit der Milch, mengt die Dotter, Salz, Zucker und etwas Zimt bei, bereitet daraus mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß einen Eierkuchenteig, mengt ihn zu den Äpfeln und läßt den Schmarrn zugedeckt in der Röhre backen. Eventuell muß noch etwas Fett unterschoben werden. Man zerreißt den Schmarrn und richtet ihn mit Zucker bestreut an.

Nach Geschmack kann man auch einige Rosinen beimengen.

## 235 und 236. Eiergerstelauflauf.

12 Deka Weizenmehl, 1 Ei, Salz (oder 15 Deka gekauftes Eiergersteln) —  $\frac{1}{4}$  Liter  
Milch — 4 Deka Butter — 2 Eier — 10 Deka Zucker — 1 Kaffeelöffel Back-  
pulver — Oblaten — Weichsel- oder Kirschensfleisch.

Man bereitet aus dem Mehl, dem Ei und Salz einen festen Nudelteig und reibt ihn zu Gersteln. Wenn sie gut getrocknet sind, kocht man sie in heißer Milch

ein und läßt sie dick verkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt die Butter bei und stellt die Masse zum Auskühlen bei Seite. Nun rührt man die Dotter mit dem Zucker recht lange flaumig ab, mengt dies zu der kalt gewordenen Masse und fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. In eine mit Butter bestrichene Backschüssel füllt man die Hälfte der Masse ein, legt darauf Oblaten, streicht Weichsel- oder Kirschensfleisch darauf, füllt die andere Hälfte der Masse ein und läßt den Auslauf in der Röhre backen.

Nach Geschmack kann man dem Abtrieb auch 1 Tafel geriebene Schokolade beimengen. Auch kann man den Auslauf mit geriebenem Lebzelt, der mit Zucker, feingeschnittenen Rosinen und Mandeln oder Haselnüssen vermengt wurde, füllen.

### 257. Hohlnudelauslauf mit Äpfeln.

18 Deka Hohlnudeln — 2 Eier — 8 Deka Zucker —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 2 große Äpfel — 2 bis 3 Deka Rosinen — 3 Deka Fett.

Die Hohlnudeln werden klein gebrochen und in Salzwasser gekocht. Dann treibt man die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt die Milch bei und gießt dies über die gekochten, kalt überspülten Hohlnudeln, die man noch mit dem Schnee der Eiweiß vermengt. Die Hälfte der Hohlnudeln wird in eine mit Fett bestrichene Auslaufschüssel gegeben und mit den feinsblättrig geschnittenen, nach Geschmack noch mit etwas Zucker und mit Rosinen bestreuten Äpfel bedeckt. Dann wird die andere Hälfte der Hohlnudeln darüber gestrichen, mit etwas Fett beträufelt und die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben.

### 258. Hohlnudelauslauf mit Nüssen.

15 Deka Hohlnudeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 12 Deka Zucker — 3 Deka Butter — 2 Eier —  $\frac{1}{8}$  Kilo ausgelöste, geriebene Nüsse — Zimt — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man läßt die kleingebrochenen Hohlnudeln in Salzwasser kochen, überspült sie kalt und läßt sie gut abtropfen. Inzwischen läßt man die Milch mit dem Zucker aufkochen, gibt die Hohlnudeln hinein, läßt sie aufwallen und dann auskühlen. Nun schlägt man die Dotter mit der Butter ab, mengt die Hohlnudeln, die Nüsse, etwas gestoßenen Zimt und den Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Auslaufform und läßt sie backen.

### 259. Kastanienstrudel.

20 Deka Weizenmehl — 1 Ei — Salz — 25 Deka Kastanien — 25 Deka Äpfeln — 1 Ei — 10 Deka Zucker — Zimt — Zitronensaft und Schale — 2 Deka Rosinen — 2 Deka Zitronat.

Man bereitet aus dem Mehl und Ei in üblicher Weise einen Strudelteig. Die Kastanien werden abgebrüht, abgehäutet, mit Wasser (oder Milch) weich gekocht und durch ein Sieb gedreht. Die Äpfel läßt man braten und treibt sie ebenfalls durch ein Sieb. Nun vermischt man beides, mengt 1 Ei, Zucker, Zimt etwas Zitronensaft und Schale, die Rosinen und feingehacktes Zitronat bei, gibt diese Fülle auf den ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn ein und läßt den Strudel backen.

## 260. Nockerln ohne Ei.

36 Deka Weizenmehl — 6 Deziliter kochendes Wasser — Salz.

Mehl, Wasser und etwas Salz mengt man zu einem weichen Teig, den man gut abschlägt. Der Teig soll recht fest sein. Man läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen, sticht dann kleine Nockerln aus, die man in schwach gesalzenem Wasser kochen läßt.

Will man die Nockerln als Mehlspeise geben, dann mengt man die abgeseihten Nockerln mit Bröseln, die in heißem Fett geröstet wurden, und zuckert sie oder man streut mit Zucker vermengte Nüsse auf die Nockerln.

## 261. Nudelauflauf mit gemischter Topfsenfülle.

20 Deka Weizenmehl — 1 Ei, Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) —  $\frac{1}{4}$  Kilo Topfen —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 1 Tafel Schokolade — 15 Deka Zucker — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man bereitet Nudeln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie kalt und dann mit etwas Milch. Nun streicht man den Topfen durch ein Sieb, vermengt ihn mit der geriebenen Schokolade, dem Zucker, etwas Milch und zulßt mit dem Backpulver. In eine mit Fett bestrichene Backschüssel füllt man eine Schicht der Nudeln ein, streicht die Topfsenfülle darauf und schichtet die restlichen Nudeln ein. Mit etwas Fett beträufelt, läßt man die Speise in der Röhre backen, bis sie Kruste bekommt.

# Gelatinespeisen.

## 262. Fischsulze.

$\frac{3}{4}$  Kilo Seefisch beliebiger Art —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 gelbe Rübe — 1 Lorbeerblatt — Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 3 Deka Fett — 3 Eßlöffeln Eßig — 1 Kaffeelöffel Suppenwürze — 1 Eiweiß — Eischale — 24 Gramm Gelatine.

Der Fisch wird in üblicher Weise vorbereitet. Man läßt Wasser mit der in Scheiben geschnittenen Rübe, Zwiebel, dem Lorbeerblatt und Gewürz kochen, gibt, wenn es siedet, den Fisch hinein, läßt ihn aufwallen und dann abseits ziehen, bis er gar ist (ungefähr eine Viertelstunde). Inzwischen läßt man das feingeschnittene Wurzelwerk in heißem Fett separat rösten. Der Fisch wird aus dem Sud genommen, mit Eßig beträufelt und kalt gestellt. Zu dem Sud gibt man das geröstete Wurzelwerk, die Suppenwürze, das Eiweiß und etwas gewaschene, zerdrückte Eischale, sowie die gut gewaschene Gelatine (auf 1 Liter Sud, ungefähr 25 bis 30 Gramm), schlägt dies mit der Schneerute auf dem Herde, bis es kocht, läßt den Sud dann 20 Minuten stehen, nimmt die Schaumdecke ab und gießt den Sud durch ein Tuch. Nun wird eine Form mit kaltem Wasser ausgespült oder mit Öl bepinselt, dann wird ein Spiegel von dem geklärten Sud eingegossen. Wenn dieser starr geworden ist, schichtet man eine Lage von dem in gleichmäßige Stücke geschnittenen Fisch ein, gießt wieder etwas Sud darüber, läßt dies stocken, gibt dann wieder Fisch darauf und wieder Sud und stellt dann die Form zum Erstarren kalt.