

267. Schokoladefulze.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch — 21 Dekka Schokolade — 5 bis 10 Dekka Zucker (je nach Geschmack) — 20 Gramm Gelatine.

Man gibt die Schokolade in eine Kasserolle, läßt sie in ein wenig warmer Milch zergehen, gießt dann etwas siedende Milch auf, verrührt dies, bis die Schokolade ganz glatt geworden ist, fügt nun die weitere siedende Milch hinzu, mengt den Zucker bei und läßt dies gut verkochen. Dann mengt man die in etwas kochendem Wasser aufgelöste Gelatine bei und schlägt dies mit dem Schneebeßen, bis die Flüssigkeit kalt geworden ist. In eine mit Wasser oder Öl bestrichene Form eingefüllt, läßt man die Sulze mehrere Stunden kalt stehen. Sie wird gestürzt und mit Waffeln oder kleiner Bäckerei gereicht.

268. Sulze von eingekochten Früchten.

10 Dekka Zucker — 3 Deziliter Wasser — 3 Deziliter Saft von eingekochten Obst (eventuell mit Wein gemischt) — Saft von einer Zitrone — 15 bis 20 Gramm Gelatine (je nach der Dicke des Obstsaftes) — 2 bis 3 Deziliter kochendes Wasser — eingekochtes Obst.

Man nimmt das Obst aus dem Saft und läßt es abtropfen. Den Zucker läßt man mit Wasser spinnen, bis er klar ist, mengt den Obstsaft, eventuell mit etwas Wein vermischt, und den Zitronensaft dazu und hierauf die in kochendem Wasser aufgelöste Gelatine. Diesen Saft läßt man durch ein Tuch fließen. Nun gießt man in eine mit feinem Öl ausgestrichene Form einen Spiegel davon ein, läßt ihn sulzen, gibt eine Schicht Obst darauf und wiederholt dies, bis Obst und Saft eingefüllt sind. Selbstverständlich soll zum Schlusse Sulze aufgegossen werden. Es ist zu beachten, daß die Sulze nach jedem Eingießen immer wieder starr werden muß, ehe man weiter einlegt. Ist die Sulze eingefüllt, dann läßt man sie noch mehrere Stunden kalt stehen. Es kann zu dieser Sulze auch gemischtes Obst verwendet werden.

Brot, Milchbrot, Frühstückskuchen, Guglhupf.

269. Bröselgebäck, Semmelwecken und Semmeln.

35 Dekka erwärmtes Weizenmehl — 15 Dekka Kartoffelmehl — 1 Dekka Hefe — Salz — laues Wasser.

Man vermischt das Mehl trocken miteinander, setzt die Hefe mit etwas lauem Wasser zu einem Dampfl an und gibt dieses, wenn es gut aufgegangen ist, zu dem Mehl. Nun wird das Dampfl langsam mit dem Mehl vermischt und Salz und soviel laues Wasser hinzugefügt, daß man einen festen Teig abkneten kann, den man auf einem mit Mehl bestreuten Blech aufgehen läßt, um ihn dann bei mittelstarker Hitze zu backen. Sobald das Gebäck kalt geworden ist, wird es in Scheiben geschnitten, die gebäht und hierauf feingestoßen oder mit der Reibmaschine gerieben werden.

Dieses Gebäck läßt sich auch mit Backpulver bereiten. Man verwendet zu der angegebenen Menge $\frac{3}{4}$ Paket Backpulver. Es wird erst hinzugefügt, sobald aus dem Mehl, das nicht erwärmt zu sein braucht, mit frischem Wasser und Salz, ein nicht zu weicher Teig verrührt wurde.

Auch Maismehl, das mit heißem Wasser übergossen wurde, worauf man es erkalten läßt, kann zur Bereitung dieses Gebäckes mit verwendet werden. Es wird ungefähr zum dritten Teil beigemischt: also 20 Deka Weizenmehl, 15 Deka Kartoffelmehl und 15 Deka Maismehl.

Dieses Gebäck läßt sich, sobald es gebackt ist, auch statt alter Semmeln verwenden.

Dieselbe Masse nur mit 2 Deka Hefe zum Gähren gebracht, kann auch zum Backen von Semmelwecken verwendet werden. Zum Backen eignet sich ein tiefer Zwiebackmodel am besten. Das fertige Gebäck, zu dünnen Schnitten geteilt, eignet sich auch sehr gut zum Bereiten belegter Brötchen (Sandwich). Ebenso kann es zur Bereitung von Semmelknödeln, Semmelkoch u. dgl. dienen. Verwendet man es zu belegten Brötchen, dann kann man dem Teige etwas Butter (ungefähr 3 Deka) beimengen.

Anstatt gemischten Mehles kann selbstverständlich auch reines Weizenmehl verwendet werden.

Auch runde Semmeln können aus dem lockeren Teige gebacken werden.

270. Frühstückskuchen aus Maismehl.

(Besonders für Kinder geeignet.)

20 Deka Maismehl — ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Wasser — 1 Kaffeelöffel Salz —
2 Messerspitzen Backpulver — 5 Deka Fett — 8 Deka Zucker — ungefähr
8 Eßlöffeln Wasser (zum Sirup).

Man vermischt das Maismehl mit dem Salz und läßt es langsam in das kochende Wasser gleiten, läßt die Masse unter stetem Rühren ungefähr 5 Minuten kochen, gibt sie dann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie erkalten, mengt das Backpulver bei, knetet den Teig leicht ab und walzt kleine, runde Flecken aus, die man in heißem Fett auf starkem Feuer (oder auf dem Rost) rasch backen läßt. Nach einigen Minuten gießt man den aus dem Zucker und Wasser bereiteten Sirup darüber und läßt die Kuchen fertig backen. Sie schmecken warm ganz besonders gut, sind aber auch kalt recht schmackhaft und vor allem sehr nahrhaft. Das Backpulver muß nicht unbedingt beigemischt werden.

271. Guglhupf aus Kartoffelmehl.

12 Deka Butter — 15 Deka Staubzucker — 3 Eier — ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Milch —
30 Deka Kartoffelmehl — $\frac{3}{4}$ Bäckchen Backpulver — Zitronenschale.

Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanille), das Kartoffelmehl und die Milch dazu, verrührt die Masse gut, fügt das Backpulver bei und füllt den Teig in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Bröseln und fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen. Zu beachten ist, daß der Teig nicht zu dünn werden darf, und daß das Backpulver erst ganz zum Schlusse eingerührt wird, wenn die Guglhupfform schon vorbereitet ist und der Teig gleich eingefüllt werden kann. Der Guglhupf muß sofort in die heiße Röhre geschoben werden, damit sich oben gleich eine Kruste bilde, die das Entweichen der im Backpulver enthaltenen Triebkraft verhindert. Dann geht der Guglhupf schön auf und gelingt vortrefflich. Wird das Backpulver schon lange vor dem Einfüllen und Backen des Teiges beigemischt oder der Guglhupf in eine zu wenig heiße Röhre geschoben, dann entweicht die Triebkraft und der Guglhupf mißlingt.

272. Gugelhupf aus Maismehl.

5 Deka Butter — 12 Deka an einer Zitrone abgeriebener Zucker — 2 Eier —
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 32 Deka Maismehl — eine Prise Salz — 1 Eßlöffel Rum —
5 Deka fein geschnittene Weinbeeren oder Rosinen — 1 Päckchen Backpulver.

Aus der Butter, dem Zucker und den ganzen Eiern wird ein glatter Abtrieb
bereitet, dann wird die Milch und das Mehl beigemengt und ein dichter Teig ab-
geschlagen. Zum Schlusse mengt man das Salz, den Rum, die Weinbeeren und das Back-
pulver dazu. Die Masse wird sofort in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt,
gleich in die heiße Röhre geschoben und zirka $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Vor dem Heraus-
nehmen soll die Nadelprobe gemacht werden. Nach dem Erkalten wird der Gugelhupf
gestürzt und stark mit Zucker bestreut.

273. Gugelhupf mit Kartoffeln.

10 Deka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln — $\frac{1}{8}$ Liter Milch — 30 Deka Weizen-
mehl — 8 Deka Butter — 10 Deka Zucker — 2 Eier — 2 Deka Hefe —
3 Deka Zitronat — 3 Deka Sultaninen — eine Prise Salz.

Man setzt die Hefe mit etwas Zucker und lauer Milch zu einem Dampf
an, gibt die Kartoffeln und das Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine
Vertiefung, gießt das Dampf hinein, fügt die zerlassene, aber nicht heiße Butter,
die Eier und den restlichen Zucker, das feingeschnittene Zitronat, die Sultaninen und
eine Prise Salz dazu, arbeitet den Teig gut ab, füllt ihn in eine mit Butter be-
strichene, mit Mehl bestäubte Form ein, läßt ihn eine Stunde aufgehen, bestreicht
ihn mit Ei und läßt ihn backen. Heiß stürzen, auf einem Sieb auskühlen lassen.

274. Hausbrot.

$1\frac{1}{2}$ Kilo erwärmtes Roggenmehl — 1 Liter laues Wasser — 1 knapper Eßlöffel
Salz — 2 Deka Hefe — $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker — 1 Kaffeelöffel Rümmelein.

Am besten ist es den Teig am Abend vor dem Backen anzurühren. Man ver-
mengt die Hefe mit etwas lauem Wasser, Zucker und Mehl zu einem weichen Teig
(Dampf), den man gut verrührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt.
Das erwärmte Mehl wird in die Schüssel geschüttet, dann wird in die Mitte des
Mehles eine Vertiefung gemacht und der aufgegangene Hefeteig langsam hinein-
geschüttet. Man vermischt ihn mit etwas Mehl und läßt ihn so, mit einem Tuch zu-
gedeckt, über Nacht stehen. Am anderen Tag fügt man laues Wasser, Salz und
Rümmelein dazu und knetet daraus einen festen Teig, der sich von der Hand und von
der Schüssel lösen muß. Man läßt ihn an einem warmen Orte 2 Stunden sehr gut
aufgehen, knetet ihn dann auf einem Brette gut durch, formt Laibe oder Becken,
die man in mehlbestreute Formen einfüllt oder auf ein mehlbestreutes Blech legt,
deckt sie zu und läßt sie nochmals ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden aufgehen. Man bestreicht
sie mit Salzwasser und läßt sie bei guter Hitze backen.

Sehr schmackhaft wird das Brot, wenn man ungefähr 20 Deka gekochte, kalt
geriebene und durchgedrückte Kartoffeln beimengt und entsprechend weniger Mehl ver-
wendet. Statt Wasser kann auch lauwarmer Milch (Trockenmilch) benützt werden, die
dem Brote einen noch besseren Geschmack gibt.

Wird der Teig mit Weizenbrotmehl gemischt, dann verwendet man $\frac{2}{3}$ Roggenmehl und $\frac{1}{3}$ Weizenbrotmehl. Wird es nur aus Weizenbrotmehl gebacken, kann die Bereitung in gleicher Weise erfolgen, nur muß etwas weniger Wasser oder Milch zugefügt werden.

Wird Maismehl beigemischt, dann ist es empfehlenswert Kartoffeln hinzuzufügen. Maismehl kann ungefähr zum dritten Teil der Masse verwendet werden. Es wird, um seinen Geschmack zu verbessern, vorerst mit siedendem Wasser übergossen, dann läßt man es erkalten und mengt es den anderen Zutaten bei.

275. Milchbrot mit Kartoffeln.

15 Deka Reis- oder Maismehl — 15 Deka Weizenmehl — 15 Deka gekochte Kartoffeln (nach dem Kochen gewogen) — 1 Ei — 5 Deka Butter — 3 Eßlöffeln Zucker — 2 Deka Hefe — $\frac{1}{8}$ Liter Milch — Salz.

Man gibt das vermischte Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung und gießt die Milch und die mit etwas Zucker verrührte Hefe hinein. Während die Hefe aufgeht, läßt man die Kartoffeln kochen, treibt sie hierauf durch ein Sieb, gibt sie, sowie das Ei, die Butter, den restlichen Zucker und eine Prise Salz in die Schüssel, vermischt alles gut und knetet daraus mit der Hand einen festen Teig ab, der gut aufgehen muß. Dann füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte größere Zwiebackform ein, läßt ihn nochmals aufgehen und backen.

276. Milchbrot mit Kartoffelmehl.

30 Deka Kartoffelmehl — $\frac{1}{4}$ Kilo Weizenmehl — 4 Deka Butter — 2 Deka Hefe — 5 Deka Zucker — 2 Deziliter Milch — Salz — 1 Kaffeelöffel Rum oder Zitronensaft.

Man setzt die Hefe mit der Milch und etwas Zucker zu einem Dampsel an, gibt das vermengte Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, schüttet das Dampsel hinein und läßt es aufgehen. Sobald es ausgegangen ist, mengt man die zerlassene Butter, den restlichen Zucker, den Rum und Salz bei, verrührt alles gut, schlägt einen festen Teig ab, gibt ihn in eine größere Zwiebackform, läßt ihn gut aufgehen und bei guter Hitze in der Röhre backen.

Für den Teetisch.

277. Apfelbutterln.

15 Deka Zucker — 20 Deka Äpfeln einer besseren Sorte — 3 Deka feingehacktes Zitronat — 3 Deka feingehackte Mandeln oder Haselnüsse — 8 Deka Marmelade — Saft und abgeriebene Schale von einer Zitrone — Oblaten.

Man läßt den Zucker mit etwas Wasser zu einem Sirup kochen, gibt die geschälten und kleinwürfelig geschnittenen Äpfel hinein und läßt sie solange kochen, bis sie durchsichtig geworden sind. Dann mengt man das Zitronat, die Mandeln, die Marmelade, Saft und Schale der Zitrone dazu, verrührt alles gut auf dem Feuer, bis die Masse dick geworden ist, läßt sie dann erkalten und setzt kleine Häufchen davon auf Oblaten.