

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 aufgegangen 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.

Diese müssen zuerst in der überkühlten Röhre, dann einige Tage an einem warmen Orte trocknen.

### 278. Kastanienstangen.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien — 10 Deka Butter — 10 Deka Zucker — 10 Deka Kartoffel- oder Weizenmehl — 2 Eier — 1 Zitrone, Zucker zum Glasieren — 2 Messerspitzen Backpulver.

Die Kastanien werden gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit der zu Schaum verrührten Butter, dem Zucker, dem Mehl, einem ganzen Ei und einem Eidotter, etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Backpulver zu einem Teige verarbeitet, der sich formen läßt. Man formt daraus  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter dicke Stangen, schneidet diese in zirka 10 Zentimeter lange Stücke, drückt sie flach, läßt sie backen und überzieht sie mit Zitroneneis, das man aus dem restlichen Eiweiß, Zucker und Zitronensaft dick verrührt. Dann läßt man die Stangerln noch in der Röhre, am besten nach dem Abtochen, übertrocknen.

### 279. Kleine Früchtenkuchen.

14 Deka Kartoffelmehl — 4 Deka Weizenmehl — 8 Deka Butter — 1 Ei — 1 Tafel geriebene Schokolade — 8 Deka Zucker — 1 Eßlöffel Zitronensaft — 1 Eßlöffel gesiebter Zucker — Marmelade.

Man bröseln die Butter mit dem Mehl gut ab, mengt das Dotter, die Schokolade, den Zucker und Zitronensaft dazu und arbeitet daraus auf dem Brette einen mürben Teig aus, den man eine Viertelstunde rasten läßt. Dann walzt man ihn dünn aus, sticht mit einem Krapfenstecher Scheiben aus, läßt sie langsam backen und setzt dann je zwei mit Marmelade zusammen. Nun schlägt man aus dem Eiweiß recht festen Schnee, rührt den feingestohlenen, gesiebten Zucker dazu und gießt durch eine Papierdüte oder einen Dressiersack Ringe rings um die Kuchen Scheiben. Die Bäckerei wird hierauf noch in einer überkühlten Röhre getrocknet. Dann füllt man in die Mitte Marmelade oder Dunstobst ohne Saft oder feingehackte kandierte Früchte ein. Dieser Belag muß im Geschmack mit der Marmelade, die zum Füllen verwendet wurde, übereinstimmen.

### 280. Nußbutterln.

20 Deka Haselnüsse — 25 Deka Zucker — 5 Kaffeeförner — 3 Eiweiß — Oblaten — Marmelade.

Man stößt die Nüsse mit 5 Deka ganzen Zucker im Mörser fein, verrührt sie dann mit 20 Deka Staubzucker, den feingemahlten Kaffeeförnern und dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, setzt kleine runde Häufchen davon auf Oblaten, macht in die Mitte eines jeden eine Vertiefung und läßt die Butterln am besten (nach dem Kochen) in der überkühlten Röhre backen. Nach dem Backen füllt man in jede Vertiefung Marmelade ein.

### 281. Schokoladekrapferln.

7 Deka abgezogene, geriebene Mandeln — 7 Deka Staubzucker — 7 Deka Kartoffel- oder Weizenmehl — 4 Tafeln geriebene Schokolade — etwas gestoßener Zimt — 2 Eiweiß — Marmelade — 5 Eßlöffeln Staubzucker — 3 Eßlöffeln Wasser.

Man verarbeitet die Mandeln, den Zucker, das Mehl, die Schokolade, den Zimt und die Eiweiß zu einem Teige, den man auswalzt und zu Krapferln austicht. Diese Ringe läßt man backen, setzt je zwei mit Marmelade zusammen und überzieht sie mit einer aus dem Zucker und heißem Wasser gut verrührten Glasur.

Aus derselben Masse kann man auch Ringerln austechen und in gleicher Weise fertigstellen.

### 282. Teebäckerei (gesalzen).

10 Deka Butter — 10 Deka Kartoffeln — 10 Deka Weizenmehl — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz — 1 Messerspitze Backpulver — Salz und Kümmel zum Bestreuen.

Butter, die gekochten, durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln, sowie Mehl, Salz, das Dotter und das Backpulver werden zu einem Teig verarbeitet, den man auswalzt und wie Buttermilch behandelt, indem man ihn dreimal abschlägt und rasten läßt. Dann wird er ausgewalzt, zu Stangerln geformt oder beliebig ausgestochen, mit dem Eiweiß bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und schnell gebacken.

Will man Schinkenkipferln daraus bereiten, dann sticht man runde oder ovale Formen aus, die man nach dem Belegen mit der Fülle zusammendrehet und auf einem mit Papier belegten Blech backen läßt, nachdem man sie vorher mit Ei bepinselt hat. Zur Fülle hackt man Schinken recht fein und vermischt ihn mit Eidotter und eventuell etwas Rahm oder Rahmersatz.

### 283. Teebuchstaben.

7 Deka geschälte Mandeln —  $\frac{1}{2}$  Eiweiß — 1 Eßlöffel Marillenmarmelade — 21 Deka Zucker —  $\frac{1}{2}$  Zitrone — 12 Deka Zucker — 1 Eßlöffel heißes Wasser.

Man läßt die Mandeln trocknen, stößt sie im Mörser mit dem Eiweiß, verrührt die Marillenmarmelade mit dem Zucker, vermengt dies mit den Mandeln, verarbeitet dies gut, streicht dies dann zu einem zweifingerhohen Viereck auf ein mit Zucker bestreutes Nudelbrett, überzieht dieses Viereck mit Zitroneneis und läßt es trocknen. Nach einigen Stunden wird es in messerrückendicke Streifen geschnitten, die man auf dem Brette zu Buchstaben, Brezeln oder Figuren formt. Sehr gut und haltbar.

Das Zitroneneis wird bereitet, indem man den Zucker mit der auf Zucker abgeriebenen, mit einem Messer davon abgeschabten und im Mörser feingeriebenen Zitronenschale, dem Zitronensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Brei verrührt, den man etwas erwärmt, bevor man ihn aufgießt und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt streicht. Sollte die Glasur zu dünn sein, wird Zucker, sollte sie zu fest sein, noch etwas Zitronensaft beigelegt.

### 284. Teekrapferln.

6 Deka Butter — 1 Eidotter — 8 Deka gekochte, durchgetriebene Kartoffeln — 10 Deka Reis- oder Weizenmehl — etwas Zimt oder abgeriebene Zitronenschale — Marmelade.

Die Butter wird mit dem Dotter flaumig verrührt, mit den Kartoffeln, dem Mehl und Zitronenschale oder Zimt zu einem Teige verarbeitet, den man verknetet, messerrückendick ausrollt und mit einem Ausstecher rund austicht. Die Krapferln

werden auf einem mit Fett bestrichenen Backblech gebacken, je zwei mit Marmelade zusammengesetzt und gebackert oder sie werden mit Marmelade bestrichen und entweder mit Windmasse bedeckt und dann noch ein wenig in die Röhre geschoben oder nur gebackert.

## Äpfel als Butterersatz zum Brot.

### 285. Apfelbutter.

Einen ausgezeichneten Brotbelag ergibt die in nachstehender Weise nach amerikanischer Art bereite Apfelbutter: Man schneidet die geschälten Äpfel in Stücke, gibt diese in eine weite Steingutfasserolle, wie man sie zum Einsieden verwendet, fügt Zucker und gestoßenen Zimt nach Geschmack hinzu, übergießt die Äpfel mit billigem Apfelwein und läßt sie solange kochen, bis der Saft fast ganz eingegangen ist und die Äpfel eine glatte, butterartige Masse bilden. Während des Kochens müssen die Äpfel mit einem hölzernen Kochlöffel fleißig umgerührt werden. Man läßt die Apfelbutter in dem Kochgefäß kalt werden und füllt sie in einen Steinguttopf, den man gut verbindet. Nach ungefähr 3 Wochen kann die Apfelbutter verwendet werden.

### 286. Apfelgelee.

Hierzu lassen sich auch minderwertige und unreife Äpfel verwenden, auch aus Apfelschalen kann man dieses Gelee bereiten. Man wäscht die Äpfel sauber ab, schält sie nicht, sondern schneidet nur das Kernhaus heraus und teilt die Äpfel in Vierteln oder dicke Spalten. Dann übergießt man sie mit soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, und läßt sie, ohne umzurühren, kochen. Feinere Äpfel erfordern eine kürzere Kochzeit, etwa 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden, billigere Äpfel müssen länger kochen. Dann gießt man den Saft langsam, am besten schöpflöffelweise, durch ein Tuch, ohne die Äpfel zu drücken, und läßt ihn mit Zucker in der Hälfte des Gewichtes so lange kochen, bis er zu sulzen beginnt, was ungefähr in 2 Stunden der Fall ist. Man kann den Saft am anderen Tage auch zuerst ohne Zucker aufkochen lassen und abschäumen. Dann erst vermischt man ihn mit gelponnenem Zucker und etwas Vanille und läßt ihn noch ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. In diesem Falle rechnet man für je 1 Kilo Saft  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker.

Das Apfelgelee sieht besonders schön aus, wenn man es aus gelben oder aus roten Äpfeln bereitet. Wird keine schöne Farbe erreicht, so kann man dem Gelee während des Kochens ein wenig Ribiselsaft beifügen.

### 287. Apfelfäse.

Säuerliche Äpfel werden geschält, zerschnitten und mit Wasser bedeckt, in einer irdenen Kasserolle solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann rührt man sie durch ein Sieb, wägt sie ab und vermischt sie mit Zucker in dreiviertel des Gewichtes und etwas Zitronensaft. Diesen Saft läßt man bei mäßiger Hitze unter stetem Rühren solange kochen, bis er sich vom Löffel löst, was ungefähr 2—3 Stunden dauert. Dann gießt man ihn noch heiß in tiefe Teller, die man in