werden die Streifen rasch über einen Kochlöffel gerollt. Dazu gibt man Wein- oder Fruchtsauce.

199. Biskuitrolle.

Man rührt 6 Eidotter mit 140 g Zucker sehr schaumig; dann gibt man etwas geriebene Zitrone, 70 g Mehl und 2 Messerspitzen Backpulver dazu. Der feste Schnee der 6 Eiweiß wird leicht daruntergehoben und das Ganze auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen und langsam $^1/_2$ Stunde gebacken. Sobald man es aus dem Rohr nimmt, bestreicht man die ganze Fläche mit Johannis- oder Himbeermarmelade, rollt den Kuchen schnell zusammen und legt ihn auf eine flache Platte. Nach dem Erkalten schneidet man fingerbreite Streifen daraus.

Teegebäck.

200. Teebrot.

140 g Vanillezucker mit 2 ganzen Eiern sehr flaumig abgetrieben und 140 g Mehl dazugerührt. Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech wird diese Masse gleichmäßig kleinfingerdick aufgetragen, mit grob gehackten, abgezogenen Mandeln bestreut, goldgelb gebacken und, noch warm, in beliebige Stücke geschnitten.

201. Tee-Stangerln.

1 Eidotter, 50 g Butter, 140 g Mehl, 2 Eßlöffel Milch, eine Prise Salz, 1 Teelöffel Staubzucker und ebensoviel Backpulver nebst etwas Vanille oder Zitronenschale knetet man zu einem Teig, formt fingerlange Stangerl daraus, die man mit Ei bestreicht, mit Kümmel oder Fenchel bestreut und goldgelb im heißen Rohre bäckt.

202. Pariser Teeschnitten.

180 g Butter rührt man schaumig, verrührt damit 5 Dotter und 1 Ei nebst 180 g Staubzucker, etwas Vanille oder Zitrone und 1 Teelöffel Rum. Nachdem das Ganze gut abgerührt, mischt man 180 g feines Mehl darunter. Nun wird diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech nicht zu dick aufgetragen, mit dem Schnee von 1 Eiweiß, dem man etwas Zucker beimischt, überzogen, mit Rosinen, Weinbeeren und fein gehackten Mandeln bestreut, in mäßig warmem Rohre langsam gebacken und, noch warm, in beliebige Stücke geschnitten.

203. Kümmelbretzeln.

280 g Mehl, 100 g Butter, 6 Eßlöffel Milch, 1 Eidotter, eine Prise Salz und 1 Teelöffel Backpulver werden zu einem festen Teig geknetet. Daraus formt man kleine Brezeln, die man mit Eidotter bestreicht, mit Kümmel bestreut und in der heißen Röhre goldgelb bäckt.

204. Teescheiben.

260 g Mehl, 1 Dotter, 150 g Butter, etwas Salz und Zitronensaft nebst ein wenig Zucker werden zu einem Teig gut verarbeitet, den man dann etwas ruhen läßt, messerrückendick auswalkt, mit dem Krapfenstecher Scheiben aussticht, dieselben mit etwas Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

205. Teebretzeln.

¼ Pfund Mehl wird mit 15 g Hefe und etwas lauwarmer Milch zu einem Teig verrührt; dann nimmt man noch ¼ Pfund Mehl, schneidet ¼ Pfund Butter darunter, gibt etwas Zitrone und wenig Salz dazu, wirkt es zu einem Teig und gibt diesen Teig zu dem anderen, der unterdessen aufgegangen ist. Man wirkt alles gut ab, walkt den Teig

aus, formt kleine Bretzeln daraus und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Noch heiß, werden sie mit Vanillezucker bestreut.

206. Stranizen mit Schlagrahm.

3 Eier schwer Zucker wird mit 3 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt; dann gibt man 80 g Mehl und den fest geschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter, streicht die Masse dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb. Noch heiß, wird sie in viereckige Stücke geschnitten, die sofort stranizenartig zusammengebogen werden. Man füllt sie kurz vor dem Servieren mit gesüßtem Schlagrahm.

207. Cremeschnitten.

125 g Butter wird mit 3 Eidottern schaumig gerührt. Diese Masse wird mit 230 g Staubzucker noch 15 Minuten gerührt. Dann kommt dazu: etwas Vanille, $^1/_2$ Päckchen Backpulver, 5 Eßlöffel kalte Milch, 250 g Mehl und der Schnee von 3 Eiweiß. Die Masse wird in einer Backpfanne kleinfingerhoch gestrichen und gebacken. Ausgekühlt, werden dreifingerbreite Streifen geschnitten, mit nachstehender Creme bestrichen und aufeinandergelegt.

Creme: Ein gehäufter Eßlöffel Mehl wird mit $^1/_8$ l kalter Milch zu einem Brei verrührt und dick gekocht. Dann werden 60 g Butter, 70 g Staubzucker, 1 Ei, sowie 1 Päckchen Vanille sehr schaumig gerührt und mit dem kalten Brei vermengt. Zuletzt kommt der Schnee von 1 Eiweiß dazu. Die Schnitten werden mit Punschglasur Nr. 295 überstrichen.

208. Spritzgebackenes.

150 g Butter treibt man mit 100 g Zucker, 2 Eidottern, etwas Vanille oder Zitrone, dem Saft einer halben Zitrone, 65 g geriebene Mandeln $^1/_2$ Stunde ab. Zuletzt mischt man 150 g Mehl und eine Prise Salz darunter. Man füllt die Masse in eine Straubenspritze mit kleinem Stern, drückt

Ringelchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze.

209. Mandelbretzeln.

80 g kleingeschnittene Butter, 150 g Mehl, 40 g geriebene Mandeln, 50 g Zucker, 1 Ei und etwas abgeriebene Zitronenschale wird auf dem Brett zu einem glatten Teig gearbeitet, kleine Bretzeln daraus geformt, mit Eiweißschnee bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und gelb gebacken.

210. Cakes.

Auf ein Brett gibt man ¼ Kilo Mehl, 70 g Butter, fein geschnitten, 125 g Zucker, 1 Ei, 3 Löffel sauren Rahm, ein Päckchen Vanillin und 1 Messerspitze Natron. Davon macht man einen feinen Teig und walkt immer ein Stückchen so dünn aus wie ein Kartenblatt; denn je dünner die Cakes sind, desto besser und knuspriger sind sie. Dann werden sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei wenig Hitze gebacken. Sie sollen schön hellgelb bleiben.

Verschiedene Torten.

211. Gefüllte Haselnußtorte.

8 Eidotter rührt man mit 375 g Zucker sehr schaumig. Dann gibt man etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Messerspitzen Backpulver „Treff", 3 Eßlöffel Semmelbröseln, 250 g durch die Maschine geriebene Haselnüsse und den Schnee der 8 Eiweiß dazu. Eine Springform streicht man mit Butter und streut sie mit Bröseln aus, füllt die Masse ein und bäckt sie sehr langsam $^1/_2$ Stunde.

Fülle: 100 g Schokolade legt man auf einen Teller, stellt sie ins warme Rohr und läßt sie weich werden. Eine