

30 Deka Kartoffelmehl,
 1/2 Päckchen Backpulver,
 Zitronenschale, Butter, Semmelbröseln und Mandeln zum
 Vorbereiten der Backform.

Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt dann den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanillinzucker), das Kartoffelmehl, die Milch und zuletzt das Backpulver dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Semmelbröseln und fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen.

34. Kartoffel-Pfannkuchen.

1 Kilo rohe Kartoffel,
 1 Kaffeelöffel voll Salz,
 2 Eier,
 1 Paket Backpulver.

Die Kartoffel werden geschält und gerieben, dann fügt man die beiden Eier, Salz und Backpulver hinzu und bäckt in einer Pfanne auf dem Herd in heißem Fett auf beiden Seiten schön goldgelb. Man bäckt je nach Größe der Pfanne immer 5—6 kleine Pfannkuchen auf einmal. Ein vorzügliches billiges Gericht, schmeckt mit Brot oder gedünstetem Obst, Preiselbeeren, Heidelbeeren u. ausgezeichnet und ist sehr leicht herzustellen.

VI. Brot.

35. Hausbrot aus Maismehl.

1 Kilo Maismehl,
 1/2 Kilo Gerstenmehl oder gemischtes Mehl,
 20 Heller Germ im lauwarmen Wasser aufgelassen,
 1/2 Kilo gekochte, geriebene Erdäpfel,
 Kümmel und Salz nach Geschmack.

Die ganze Masse wird mit lauwarmem Wasser zu einem festen Teig verarbeitet, in 2 Teile geteilt und in eine ausgefettete Bratpfanne gelegt und in derselben gut aufgehen gelassen. Nach dem Aufgehen wird diese Masse bei gutem Feuer langsam zirka 1 1/2 Stunden gebacken.

