MEHLSPEISEN

Eine Zeitlang machte sich bei uns ein leichter Milchmangel, der aber derzeit so gut wie behoben ist, fühlbar. Das sollte man sich durch Zubereitung von recht viel Milchspeisen zunutze machen. Wenn man Vollmilch übrig hat, so kann man sie zu Mehlspeisen verwenden, ebensogut aber eignet sich Magermilch dafür, die um den vierten Teil zirka billiger ist. Der Unterschied zwischen Magermilch und Vollmilch besteht darin, daß der Magermilch zwecks Butterbereitung das Fett entzogen wurde. Der Eiweißgehalt ist der Milch jedoch voll und ganz erhalten geblieben. Man kann alle Mehlspeisen, die mit Milch bereitet werden, auch aus Magermilch herstellen, doch empfiehlt es sich, ein kleines Stück Butter oder Fett hinzuzugeben. Die Trockenmilch, die jetzt ziemlich viel verkauft wird, eignet sich nicht sehr gut zu Milchkaffee, dagegen aber kann man sie ohne Zagen zu jeder zu bereitenden Mehlspeise verwenden.

Apfelstrudel.

10 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Gerstenmehl, 5 Dekagramm Butter, etwas warmes Wasser, etwas von Dr. A. Oetkers Backpulver, 1 Dotter (kein Klar) und etwas Salz werden sehr gut abgearbeitet, dann mit Butter beschmiert und in einer warmen Kasserolle rasten gelassen. Dann wird der Teig ausgezogen, mit der Aepfelfülle gefüllt, darüber geröstete Semmelbrösel gestreut und in ein reichlich mit Butter bestrichenes Blech gegeben und unter Begießen mit der sich absondernden Butter gebacken. Zur Fülle werden die Aepfel in kleine Stückchen geschnitten, reichlich gezuckert und Rosinen dazu gemengt.

Äpfelschmarren.

Man macht einen Teig, wie er vorhin für Palatschinken beschrieben wurde. Dann werden Aepfel geschält, geschnitten, in eine Pfanne mit etwas Fett gegeben und dick angezuckert in die Röhre gestellt. Wenn die Äpfel weich sind, schüttet man den Teig darüber, läßt die ganze Masse eine Weile stehen, dann wird sie zerrissen, etwas Rosinen dazugegeben und während des Backens 2 Löffel Vanillin darübergestreut. Der Schmarren wird heiß aufgetragen.

Biskuitschnitten.

4 ganze Eier werden über Dunst so lange geschlagen, bis sie dick sind, dann kalt weiter geschlagen. Hernach werden

10 Dekagramm Weizen- und 6 Dekagramm Kartoffelmehl dazu gerührt und zuletzt 6 Dekagramm zerlassene Butter, etwas Vanillin und eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver. Diese Masse wird auf ein Blech gebreitet und in einem mäßig heißen Rohr gebacken, dann quer in zwei Teile geschnitten und mit Marmelade bestrichen; oben wird die Teigplatte gleichfalls mit Marmelade gedeckt.

Germstrudel.

10 Dekagramm Mais-, 10 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl werden zusammen erwärmt. Dann macht man ein Dampfel (Vorteig) aus 3 Dekagram Germ. Zu 1 Achtelliter Milch werden 10 Dekagramm Fett oder Butter, eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver genommen und dies alles zusammengemengt, dazu 6 Dekagramm Zucker und etwas Salz. Wenn der Teig sehr gut abgeschlagen ist, läßt man ihn gehen und füllt ihn hernach mit Nuß- oder Mohnfülle, läßt ihn abermals gehen und bestreicht ihn zuletzt vor dem Backen mit Eiweiß.

Mohnfülle: 1 Viertelliter geriebener Mohn wird in 1 Viertelliter Milch gekocht, gut gezuckert und einige Rosinen hineingemengt.

Nußfülle: 5 Dekagramm Zucker werden in 1 Viertelliter Wasser gesponnen, hierauf werden 10 Dekagramm geriebene Nüsse dazu getan, und Honig nach Belieben.

Gesundheitsgugelhupf.

Zutaten: 15 Dekagramm Weizenmehl, 5 Dekagramm Kartoffelmehl, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, 1 Achtelliter Milch, etwas Vanillin, 1 Drittel Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 10 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale: Die Butter wird sehr flaumig abgerührt, dann die Dotter, der Zucker, Vanillin, das Backpulver, Zitronensaft und Schale, Mehl und Milch dazugegeben und alles zusammen verarbeitet. Dann wird eine Gugelhupfform geschmiert, die Masse hineingetan und sofort in die Röhre gestellt und gebacken.

Grahambrot.

Zutaten: 375 Gramm Weizenschrotmehl, 125 Gamm Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Oetkers Backpulver, 1 gehäufter Teelöffel voll (5 Gramm) Salz, 3 Achtelliter Milch, 1 Teelöffel voll Butter. Man mischt das Mehl mit dem Backpulver, gibt Salz und Butter hinzu und dann allmählich die Milch. Wenn alles gut miteinander

verbunden ist, füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene, längliche Form und stellt diese in das Rohr. Während der ersten halben Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel. Backzeit 1½ Stunden.

Grießstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 12 Dekagramm Weizen- und 12 Dekagramm Gerstenmehl, einem Ei, etwas warmem Wasser, 2 Dekagramm Butter und etwas Salz. Den Teig läßt man eine halbe Stunde rasten. Fülle: 5 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Grieß, etwas Salz, 10 Dekagramm Zucker, ein halbes Päckchen Dr. A. Oetkers Backpulver, 5 Dekagramm Rosinen, ein halber Liter Milch und 2 Eier. Der Grieß (man kann ebenso Reisgrieß, wie Weizengrieß verwenden) wird mit der Milch übergossen und dann eine halbe Stunde stehen gelassen, alles übrige mengt man zusammen, gibt den Grieß hinein und mischt die Masse gut durch. Dann wird der Strudelteig ausgezogen, mit vorstehender Fülle belegt, zusammengerollt und spiralförmig in eine mit Butter geschmierte Pfanne gegeben, mit 1 Viertelliter Milch übergossen und im Rohr gebacken.

Gugelhupf.

Zutaten: 12 Dekagramm Butter, 4 Eier, 12 Dekagramm Zucker, 12 Dekagramm Weizenmehl, 12 Dekagramm Gerstenmehl, 1 Kaffeelöffel Rum, 1 Viertelliter Milch, 3 Dekagramm Rosinen, etwas geriebene Zitronenschale, etwas Salz und 1 halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. — Die Butter wird flaumig abgetrieben, dann der Zucker und die ganzen Eier sowie alles übrige hineingerührt. Hernach schlägt man den Teig solange ab, bis er glatt ist, dann wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestaubt, der Teig hineingelegt und im Rohr gebacken.

Gugelhupf.

Zutaten: 15 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 2 Eier, 10 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Zucker, 3 Dekagramm Hefe, etwas Salz, Milch nach Bedarf. Die Butter wird in 1 Achtelliter lauer Milch aufgelöst, das Mehl erwärmt, ein Dampferl, dann die ganzen Eier, der Zucker, etwas Zitronensaft und Schale und nach Bedarf noch etwas Milch dazugemengt. Die Masse kommt in eine geschmierte Gugelhupfform, wird mit einem weißen Tuch überdeckt, so gehen gelassen und im Rohr gebacken.

Gesundheitskuchen.

Zutaten: 11 Dekagramm Butter, 11 Dekagramm Zucker, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Vanillinzucker, 1 Sechzehntelliter Milch, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 15 Dekagramm Dr. Oetkers Gustin, etwas Salz, 1 Löffel Rum, 1 halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Die Butter wird mit dem Zucker und dem Dotter verrührt und dann alles übrige dazugetan. Die Masse wird hernach auf das geschmierte Backblech gelegt, mit Dotter bestrichen, mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln bestreut und im Rohr gebacken.

Gustinpudding.

Zutaten: 10 Dekagramm Gustin, 3 Viertelliter Milch, 1 Achtelkilogramm Mandeln, 1 Achtelkilogramm Zucker, 3 Klar Schnee. — 1 halber Liter Milch wird mit den grobgestoßenen Mandeln und dem Zucker gekocht und der Rest der Milch mit dem Stärkemehl angerührt und langsam erwärmt, bis die Masse unter fortgesetztem Rühren dick ist. Hernach wird die übrige kochende Milch dazugeschüttet, etwas feingeschnittener Quittenkäse oder eingekochte Marillen daruntergemischt und die Masse gerührt, bis sie kalt ist. Zuletzt schlägt man drei Klar Schnee und mengt sie darunter.

Heidenmehl-Torte.

Man rührt 6 Dotter mit 14 Dekagramm Zucker gut ab, mengt 5 Dekagramm geriebene Schokolade (allenfalls verschiedenes Gewürz und etwas Zitronenschale), sowie den Schnee der 6 Eiklar hinein und zuletzt 7 Dekagramm feinstes Heidenmehl, mit einem halben Päckchen Dr. A. Oetkers Backpulver vermischt, dazu. Eine Stunde backen. Kalt durchschnitten mit Marillensalse füllen und mit Zitroneneis überziehen.

Zitroneneis: Saft einer halben Zitrone wird mit 14 Dekagramm Staubzucker abgerührt, dann nimmt man 8 Dekagramm Zucker, gibt den mit Zitrone abgerührten Zucker dazu und überzieht die Torte mit dem Eis.

Hindenburg-Schnitten.

Man vermischt 14 Dekagramm Mehl mit 1 Dekagramm von Dr. Oetkers Backpulver, 8 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Butter und 2 Dotter, macht daraus einen etwas dick ausgewalzten Teig, gibt ihn aufs beschmierte Blech, schneidet ihn in zirka 5 cm breite Streifen und bäckt ihn schön hellgelb. Dann wird der Teig gleich am Blech mit Marmelade bestrichen und die Marmelade mit folgender Fülle gedeckt: 10 Dekagramm geriebene Nüsse,

20 Dekagramm feinen Zucker mit 1 halben Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzuker, etwas Zitronensaft, alles gut durcheinandergebröselt, und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar. Die Bleche kommen nochmals ins Rohr zum backen. Die Masse ist erkaltet in Schnitten zu schneiden.

Hötzendorf-Schnitten.

15 Dekagramm Butter werden mit 15 Dekagramm Schokolade (im Rohr erweicht), 15 Dekagramm feinem Zucker und 6 Dottern flaumig abgetrieben und sehr gut verrührt. Dann wird der Schnee der 6 Klar mit 15 Dekagramm Mehl und 1 halben Päckchen Dr. Oetkers Backpulver vermischt, langsam dazugerührt. Die Masse wird in die mit Bröseln ausgestaubte, lange Form gegeben und gut gebacken. Wenn sie gebacken und ausgekühlt ist, schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie mit folgender Creme: 14 Dekagramm Butter, 14 Dekagramm erweichte Schokolade, 14 Dekagramm Staubzucker, 2 Eidotter werden gut miteinander verrührt, dann aufgestrichen und die beiden Teile zusammengesetzt und mit Schokoladeglasur überzogen.

Kaffeegebäck.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 15 Dekagramm Gerstenmehl, 3 Viertelliter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Salz und etwas Kümmel. Das Mehl und das Backpulver werden auf ein Brett geschüttet, in der Mitte zu einer Grube vertieft, nach Bedarf etwas Wasser dazu geschüttet und das Ganze zu einem glatten nicht zu festen Teig verarbeitet. Nun schmiert man eine Form mit Butter aus, staubt sie mit etwas Semmelbröseln, füllt den Teig hinein und bäckt die Masse bei langsamem Feuer.

Anderes Kaffeegebäck.

(Abends vorzubereiten.)

Aus 25 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl, 3 Dekagramm Hefe, 1 Achtelliter Milch macht man einen dicken Teig an und läßt ihn gehen. Auf einem Brett knetet man 1 Viertelkilogramm Kartoffelmehl mit 4 Eiern, 5 Dekagramm Zucker, etwas Salz und 35 Dekagramm Butter zusammen und gibt den inzwischen aufgegangenen Teig dazu, nach Bedarf noch etwas Milch und verarbeitet zuletzt den Teig so lange, bis er nicht kleben bleibt. Der Teig kommt dann wieder in den Weitling, wird zugedeckt und bleibt über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird er leicht

abgeknetet, daraus ein Striezel geformt und dieser im Rohr gebacken.

Ausgiebiger Kuchen.

Zutaten: 10 Dekagramm Butter, 5 Dekagramm Zucker, 3 Dotter, 1 Achtelliter Milch, 1 halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, etwas Salz und 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 3 Klar Schnee. Die Butter wird mit dem Zucker flaumig abgetrieben, dann kommen die Dotter hinein, etwas Vanillezucker sowie die übrigen Zutaten, zum Schlusse das Mehl und der Schnee. Diese Masse wird auf ein Blech gestrichen und obenauf mit Butter beschmiert im Rohr gebacken.

Kakes.

10 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl, 6 Dekagramm Zucker, 4 Dekagramm Butter, 1 Ei, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Backpulver werden auf dem Brett zu einem Teig verknetet, ausgewalzt und daraus Formen gestochen. Dann wird ein Blech mit Butter geschmiert und mit Mehl bestreut, der ausgestochene Teig daraufgelegt und gebacken, bis er durch ist. Die Kakes nehmen keine Farbe an.

Kirschenkuchen.

Zutaten: 10 Dekagramm Zucker, 4 Dotter, 8 Dekagramm weiße, geriebene Mandeln, 3 Dekagramm mit Rum befeuchtete Bröseln, 10 Dekagramm Gustin und der Schnee von 4 Klar. Aus dieser Masse wird ein Teig gerührt und auf ein beschmiertes Tortenblech gegeben. Nun legt man eine gespaltene Backoblate darüber und 1 Viertelkilogramm Kirschen ohne Stengel. Die Masse wird im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

Makkaronispeise.

Zutaten: 1 Paket dünner Makkaroni, 2 Dotter, 5 Dekagramm Butter, 1 Achtelliter Rahm, 3 Löffel Paradeismark, 1 Viertelkilogramm Eierschwämme, kleingeschnittene Bratenreste, 2 Klar Schnee. Die Makkaroni werden in Salzwasser gekocht Die Butter mit den beiden Dottern, der Rahm, das Paradeismark, die gedünsteten Eierschwämme und der Schnee sowie die Makkaroni dazugegeben. Die Hälfte dieser Masse gibt man in eine feuersichere Schüssel, die gut gebuttert wurde, dann die kleingeschnittenen Bratenreste, hernach die übrige Masse und obenauf Butterstückchen mit Parmesan, stellt das Ganze in die Röhre und läßt es backen.

Milchbrot.

1 halbes Kilogramm Polenta, 1 Viertelkilogramm Weizenmehl, 1 Viertelkilogramm Roggenmehl, 1 Dampfel aus 4 Dekagramm Hefe, 10 Dekagramm Zucker, etwas gestoßener Anis, 10 Dekagramm Fett, 2 Eier und Milch nach Bedarf werden zu einem Teig verarbeitet und auf dem Brett sehr gut abgeknetet. Dann formt man 2 Wecken daraus, bestaubt ein Brett mit Mehl, legt die beiden Wecken darauf und läßt sie zugedeckt 3 Stunden aufgehen. Hierauf schmiert man ein Blech mit Butter, staubt es mit Mehl, stürzt die beiden aufgegangenen Wecken darauf, bestreicht sie mit verquirltem Ei, streut einige geschälte und gehackte Mandeln darüber und bäckt sie bei langsamem Feuer im Rohr.

Kleine Milchbrote.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Weizenmehl, 15 Dekagramm Kartoffelmehl und 10 Dekagramm Polentamehl, 3 Viertelliter Milch, 3 Dekagramm Hefe, 5 Dekagramm Butter, etwas Salz. Das Mehl wird warm gestellt und die Milch darunter gemengt. Dann wird ein Dampfel bereitet und daruntergemischt und die Masse 2 Stunden lang stehen gelassen. Nun wird auf ein Brett etwas Mehl gestreut, der Teig darauf gelegt und alle Ingredienzien dazugemengt. Man verarbeitet den Teig sehr gut, formt daraus runde Laibchen und läßt sie gehen. Dann werden sie, mit Butter bestrichen, im Rohr gebacken.

Milchnudeln.

Man macht einen Nudelteig, wie er eingangs beschrieben ist, schneidet kurze, dicke Nudeln daraus, dann kocht man 3 Viertelliter Magermilch, gibt 2 Dekagramm Fett oder Butter dazu, schüttet die Nudeln hinein und läßt diese kochen, stellt sie hernach ins Rohr, bis die Milch ziemlich verdünstet. Hernach macht man einen Abtrieb aus 5 Dekagramm Butter und 2 Eiern, gibt die erkalteten Nudeln hinein, 2 Klar Schnee, Vanille und Zucker nach Geschmack, füllt diese ganze Masse in eine Puddingform und kocht sie 1 Stunde. Ehe die Nudeln aufgetragen werden, stürzt man sie und übergießt sie mit einem Fruchtsaft. Man richtet sie auch mit Zucker und Zimt an.

Nuß- oder Mohnstrudel.

10 Dekagramm Mais-, 10 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl werden zusammen erwärmt. Dann macht man ein Dampferl (Vorteig) aus 3 Dekagramm Germ und mischt in 1 Achtelliter Milch 10 Dekagramm Fett oder Butter, sowie eine

Messerspitze von Dr. A. Oetkers Backpulver. Nun wird alles zusammengemengt und 6 Dekagramm Zucker und etwas Salz dazugegeben. Der Teig wird dann sehr gut abgeschlagen, hernach gehen gelassen und mit Nuß- oder Mohnfülle gefüllt, abermals gehen gelassen und zuletzt mit Ei bestrichen im Rohr gebacken.

Obsttorte.

Zutaten: 15 Dekagramm Butter, 17 Dekagramm Dr. Oetkers Gustin, 3 Dekagramm weiße, geriebene Mandeln. 2 gekochte Dotter, 1 halbe Zitrone Saft, etwas Vanillinzucker, 2 Dekagramm Zucker, etwas Salz. Aus diesen Ingredienzien macht man einen Teig, legt den größten Teil desselben auf die Tortenplatte und macht aus dem restlichen eine dicke Rolle, die man um die Torte legt. Nun wird die Torte licht gebacken und wenn sie erkaltet ist, wird sie mit gekochten Erdbeeren, Ribisel, halben Pfirsichen oder Marillen belegt und mit folgendem Ueberguß gedeckt: Man nimmt 5 Dekagramm Zucker mit 1 Sechzehntelliter Wasser, gibt 1 halbes Päckchen Regina-Speisegelatine dazu und gießt diese Flüssigkeit halb gestockt über die Früchte. Man kann diese durchsichtige Schichte auf der Torte auch aus der doppelten Masse machen, die besonders schmackhaft wird, wenn man zu dieser Torte geschlagenes Obers aufträgt.

Palatschinken.

1 Viertelliter Milch, 2 Dotter, 5 Dekagramm Kartoffelmehl, einige Dekagramm Zucker werden sehr schaumig gerührt. Dann schlägt man den Schnee der 2 Klar, mengt ihn darunter und gibt nach Bedarf etwas Mehl oder Milch dazu. Aus dieser Masse bäckt man Palatschinken, füllt sie mit Marmelade und schneidet dann den gefüllten Teig in dünne Nudeln. Dann werden 3 Dotter mit 1 Viertelliter Milch und einem Stück Vanille, 10 Dekagramm Zucker über Dunst zu einer dicken Creme geschlagen und diese unter die erkalteten, geschnittenen Frittaten gemengt und zuletzt der Schnee der 3 Eiklar, ein wenig Vanillezucker und etwas Dr. Oetkers Backpulver dazugefügt. Das Ganze wird in einer feuersicheren Schüssel gebacken.

Kleiner Rahmeierkuchen.

1 Eßlöffel Mehl rührt man glatt mit 2 Deziliter saurem Rahm ab, sprudelt 3 Dotter und 3 Messerspitzen Salz hinzu und zieht zuletzt den festen Schnee der 3 Klar leicht hinein. Indessen hat man kleine, mit Butter bestrichene Formen kaum zur Hälfte mit dem Abgesprudelten gefüllt und stellt sie über ein Blech in das Rohr zum Backen.

Rahmpudding.

1 Viertelliter Rahm, 4 Eidotter, 1 Achtelliter Weizen- und 1 Achtelliter Gerstenmehl sowie etwas Salz werden gut abgesprudelt und dazu der Schnee von 4 Eiklar gegeben. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl gestaubte Form gefüllt, 1 halbe Stunde im Wasserbade gekocht, dann gestürzt, mit zerlassener Butter betropft und dick mit Parmesankäse bestreut. Dazu können kleine Bratwürstchen aufgetragen werden.

Reismehl-Blitzkuchen.

Zutaten: 20 Dekagramm Butter, 15 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Mehl, 3 Eier, etwas Zitronenschale, ein halbes Päckchen Dr. A. Oetkers Backpulver. — Die Butter wird abgetrieben, alles übrige bis auf das Mehl dazugegeben und 1 halbe Stunde fest gerührt. Dann schüttet man das Mehl und etwas Dr. A. Oetkers Vanillinzucker dazu. Hernach wird eine Tortenform gut ausgeschmiert, die Masse hineingegeben und obenauf mit Ei bestrichen, sowie mit klein gestiftelten Mandeln bestreut. Der Kuchen wird im Rohr zirka 1 Stunde lang gebacken.

Sandkuchen.

Zutaten: 2 ganze Eier, 2 Dotter, 17 Dekagramm Zucker, 2 Klar Schnee, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 15 Dekagramm zerlassene Butter. — Die ganzen Eier, der Dotter und der Zucker werden mit der Schneerute schaumig geschlagen. Dann wird der Schnee von 2 Klar mit dem Mehl hineingerührt und zum Schluß die zerlassene Butter. Eine lange Pfanne wird geschmiert, die Masse hineingetan und im Rohr gebacken.

Schinkenfleckerln.

Man macht wie nach dem gegebenen Rezept Palatschinken und schneidet Fleckerln daraus. Dann treibt man fünf Dekagramm Butter ab und rührt 2 Dotter, etwas Rahm, etwas Salz und 15 Dekagramm feingewiegtes Selchfleisch hinein, mengt die erkalteten Fleckerln darunter sowie den Schnee von 2 Klar. Diese Masse füllt man entweder in einen Topf und läßt sie in Dunst 1 Stunde kochen oder man stellt, wenn der Ofen erhitzt ist, das Gefäß ins Rohr und läßt sie 1 halbe Stunde backen und reicht die Fleckerln gestürzt.

Schmarren.

Zu 10 Dekagramm aufgeweichtem Reisgrieß mengt man 2 ganze Dotter, ein bißchen zerlassene Butter, etwas von Dr. A.

Oetkers Backpulver, 2 Klar Schnee, nach Bedarf ein wenig Milch, allenfalls auch einige Dekagramm Rosinen. Dann gibt man in eine Pfanne etwas Butter und die Masse darauf; wenn diese in der Röhre halb gebacken ist, zerreißt man sie mit einer Schaufel und bäckt sie dann fertig. Man kann dazu eingekochten Zwetschkenröster auftragen.

Suppennudeln.

Man nimmt zu gleichen Teilen Gersten- wie Weizenmehl, eine Messerspitze Backpulver und zu je 25 Dekagramm Mehl 1 Dekagramm Butter, 1 Ei und Wasser nach Bedarf, knetet daraus einen Teig und beendet die Nudeln wie gewöhnlich. Der Butterzusatz verhindert das Brüchigwerden des Teiges.

Topfenstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus einem Drittel Weizen- und zwei Drittel Gerstenmehl, etwas Butter und warmem Wasser, 1 Dotter und Salz und läßt ihn rasten.

Inzwischen wird folgende Fülle hergestellt: 1 Viertelkilogramm Topfen wird durchgedrückt und dazu 5 Dekagramm fein abgetriebene Butter gemengt, dann 10 Dekagramm Zucker dazugetan, 15 Dekagramm in Milch geweichter Grieß, 1 Ei, etwas Zitronensaft, Vanillin und eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver. Der ausgezogene Strudelteig wird nun mit dieser Fülle dicht bestreut, schneckenförmig zusammengerollt, in eine runde Tonkasserolle, die mit Butter bestrichen wurde, hineingelegt, mit 3 Viertelliter Milch begossen und im Rohr gebacken. Der Strudel kann in der Kasserolle aufgetragen werden.

Verwertung von restlichem Kriegsgebäck.

Das Gebäck wird vor allem abgerindet, dann vermengt man 1 halben Liter Milch mit 1 Ei, etwas Zucker und etwas Vanille und versprudelt dies alles gut miteinander. Nun legt man das abgerindete Brot, das man in vier Teile geschnitten hat, in diese Mischung, läßt das Brot aber nicht zu stark aufweichen. Sodann wird in eine Pfanne etwas Fett gegeben, das Brot hinein gelegt und gebraten, worauf es noch heiß in Zucker, dem etwas Kakao beigemengt wurde, eingerollt wird.