

Von Strauben.

Milchrahmstrauben.

Siede 1 Seitel Milchrahm und 6 Loth Butter in einem Reindel, gieb 6 Löffel Mehl dar- ein, und schlage es schön glatt ab, lege 9 oder 10 Eyer in ein laulichtes Wasser, und schlage eines nach dem andern in den Teig, bis er dünn genug ist, daß er durch den Straubenlöffel rinnt, alsdann lasse ein Schmalz heiß werden, und ba- cke es heraus.

Mandelstrauben.

Walke 1 Viertel Butter in 1 Pfund Mehl, schlage 1 Ey daran, salze es ein wenig, und mache ihn mit Milch und einen Löffel Wein an, daß er schön resch wird, aber nicht zu lind und nicht zu fest, walke ihn so dünn aus, als du kannst, daß er nur nicht durchbricht, hernach nimm einen Mandelteig in den Straubenlöffel, fülle ihn nach der Länge hinein wie ein Strau- ben ist, bestreiche es mit Eyer, überschlage es, daß es nicht ausrinnt, rädle es ab, lege es in ein heißes Schmalz zusammen in die Runde wie die andern Strauben, und beitle die Pfanne, so laufen sie auf.

Man=

Mandelstrauben auf andere Art.

Stosse 2 Loth geschwellte Mandeln wie Mehl, gieb 3 Loth Zucker, 4 Loth Mehl und 4 Eyer dazu, rühre es schön glatt ab, und backe es wie die andern Zuckerstrauben.

Germstrauben.

Lasse 1 Pfund Mehl warm werden, gieb 5 Loth heißes Schmalz hinein, und 2 Löffel voll Germ; nimm 1 halb Seitel Milch, 3 ganze Eyer und 2 Dötter, spreuble es ab, und mache den Teig damit an, salze ihn, besäe ihn oben auf mit ein wenig Mehl; wann er gegangen ist, rühre das Mehl darunter, fülle ihn in den Straubenlöffel, und backe es heraus.

Brandstrauben.

Lasse eine Hand voll Mundmehl in einem Häferl warm werden, brenne eines Ey groß Schmalz hinein, siede Wein und Wasser, gieße es in das Mehl, und mache den Teig damit schön glatt ab, gieb aber Acht, daß du ihn nicht vergießest, dann lege 8 Eyer in ein warmes Wasser, schlage 4 Eyer und 4 Dötter hinein, eines nach dem andern gut verrührt, bis der Teig durch den Straubenlöffel rinnt, und salze ihn; (wenn die Eyer zu wenig sind, kann man mehrere nehmen) dann dunke den Straubenlöffel in ein heißes Schmalz, gieße einen Teig hinein, lasse ihn schön ringlicht in das heiße Schmalz rinnen, so laufen sie auf, kehre es zu seiner Zeit um, und backe es schön.

Zuckerstrauben.

Gieb 3 Löffel Mehl in ein sauberes Häfen, von 3 Eiern die Klar und 3 Löffel Wein dazu, mache ihn schön glatt ab, gieße Milch daran, bis der Teig genug ist, und zuckere ihn; hernach lasse ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, gieb einen Teig in den Straubenslöffel, lasse ihn in das Schmalz rinnen, daß nicht zu viel darin kömmt, backe es schön lichtbraun, und lege es auf einen Rodelwälder.

Strauben von gerührtem Teig.

Man siedet 1 Seitel Milch, giebt ein kleines Stückchen Butter darein, säet unter stetem Umrühren ungefähr 7 Löffel Mehl darein, trocknet den Teig auf dem Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne ablöset. Dann wird er in eine Schüssel gethan, gesalzen, und mit so viel Eiern angerührt, bis er läuft. Hernach läßt man ihn durch einen Trichter in heißes Schmalz laufen, und bäckt die Strauben schön gelb heraus.

Anmerkung. Es ist gut, wenn man alles aus dem Schmalz Gebackene zuerst auf eine flache Schüssel auf schwarze Brodschnitten legt, und wenn es abgelauten ist, erst auf einer andern Schüssel mit Zucker bestreuet, und warm auf den Tisch giebt.