

mit Citronensaft betropft, hierauf mit einem fingerdicken, der Form anpassenden Buttermigdeckel bedeckt, welcher, nachdem er mit einem Messer mehreremale eingeschnitten wurde, mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird, worauf die Pastete bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken wird. Unterdessen gibt man zu dem in der Casserolle zurückgebliebenen Sud der Austern ein wenig Semmelbrösel, ein kleines Stück Butter und Citronensaft, läßt es gut auffochen und gießt es, nachdem die Pastete fertig gebacken und der Deckel, wie es bei der Erdäpfelpastete angegeben wird, abgenommen ist, hinein und gibt die Pastete allsogleich zu Tisch.

1206. Krebs-Pasteten. (Croustade d'écrevisses.)

Diese werden wie die „Hachépasteten“ (Nr. 1196) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man sie statt mit Haché mit Krebsfleisch füllt.

1207. Fisch-Pasteten. (Pâté de poissons.)

Man bereitet diese wie die „Hachépasteten“ (Nr. 1196), mit dem Unterschiede, daß sie anstatt mit Haché mit Fischfleisch oder beliebigen gebratenen oder gedünsteten, in kleine Stücke geschnittenen Fischen gefüllt werden, wozu man einige Löffel pikante Sauce mit Wein, besonders Madeirawein, gibt.

1208. Erdäpfel-Pastete mit Sardellen und hartgekochten Eiern. (Für Fasttage.)

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eierdotter, einer nach dem anderen eingerührt und mit 24 Deka gekochten, passierten Erdäpfeln, 8 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und dem nöthigen Salz gut vermengt; zuletzt wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefachte Form wird mit fingerdick ausgewalktem Buttermig belegt, der Boden mit der Hälfte des oben angegebenen Fisches bestrichen, dieser dann mit hartgekochten, blättrig geschnittenen Eiern, gepuzten, fein würfelig geschnittenen Sardellen und aufgelösten Krebschweischen belegt, welche man mit der zweiten Hälfte des Fisches bestreicht und diesen mit einer fingerdicken, der Größe der Form anpassenden Buttermigplatte bedeckt. Ist nun dieser Teigdeckel mit einem Messer mehreremale eingeschnitten worden, so bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern und bäckt die Pastete bei ziemlich starker Hitze in der Röhre. Während dieser Zeit bereitet man von Krebschalen 10 Deka Krebsbutter, gibt sie hieauf in eine Casserolle, läßt sie heiß werden, röstet 10 Deka Mehl darin, welches man mit $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm aufgießt, mit dem nöthigen Salz und etwas Citronensaft säuert und unter beständigem Rühren gut verkochen läßt. Wenn nun die Pastete fertig gebacken ist, so wird sie aus der Röhre genommen, in eine Schüssel gestürzt, der Deckel rund herum behutsam aufgeschnitten, abgenommen, beiseite gegeben, die oben angegebene Sauce in die Pastete gegossen, worauf man sie wieder mit dem Deckel bedeckt und zu Tisch gibt. Die Sauce kann nach Belieben auch in einer Saucière beigegeben werden.

Buttermig-Speisen.

1209. Buttermig-Kranz. (Zmitiertes Vol au vent.)

Der Buttermig (Nr. 1165) wird, nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt und nach

Belieben rund, viereckig oder oval ausgeschnitten, welches sich immer nach der Form der hiezu bestimmten Schüssel richten muß. Die Mitte dieser Teigplatte wird nun wieder soviel ausgeschnitten, daß nur ein 3 fingerbreiter Rand bleibt. Man gibt nun den ausgeschnittenen Buttermteig auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht den Teig mit aufgeklopften Eiern in der Weise, daß ein messerrückenbreiter Rand unbestrichen bleibt. Die noch vorhandenen Abfälle des Buttermteiges werden dünn ausgewalkt, beliebig ausgeschnitten oder ausgestochen und dieser dann in beliebigem Dessin auf den Buttermteigreifen gelegt. Hat man diese ebenfalls mit aufgeklopften Eiern bestrichen, die Ränder jedoch nicht, so gibt man den Buttermteigreifen in die Röhre und läßt ihn anfangs bei starker Hitze, später aber bei mäßiger Hitze backen. Damit der Buttermteig keine zu dunkle Farbe bekommt, kann man ihn, nachdem er gelb geworden ist, mit einem Papier bedecken. Der Buttermteig wird dann aus der Röhre genommen, in die dazu bestimmte Schüssel gegeben und mit Wildbret serviert, oder man bäckt zwei Kränze und legt sie aufeinander, macht von demselben Teig einen messerrücken-dicken Deckel, bäckt ihn zu gleicher Zeit neben den 2 Kränzen, richtet das Ragout oder Wildbretsalmi in der Mitte an, gibt den verzierten Deckel darauf und serviert eine Sauce dazu in einer Saucière.

1210. Buttermteig feinsten Art zu Wildbret.

Der Buttermteig (Nr. 1165) ohne Beigabe von Zucker wird auf einem mit Mehl bestäubten Brett 2 messerrückendick ausgewalkt, nach Belieben rund, blätterartig, halbmondförmig oder eckig ausgestochen, mittelst eines Messers in 3 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gegeben, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, wobei man aber die Ränder messerrückendick trocken läßt und bei starker Hitze in der Röhre gelb gebacken. Mittelst eines dünnen Messers wird der Buttermteig dann vom Blech gelöst und als Garnierung zu Wildbret verwendet.

1211. Äpfelstrudel von Buttermteig.

Buttermteig (Nr. 1165), sowohl „feinsten“ als auch „anderer Art“ wird auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalkt, hierauf in Streifen geschnitten, welche 3 händebreit sind und so lang, als es die Größe des Bleches, auf welchem er gebacken wird, erfordert. Die Mitte dieses Teigstreifens wird nun stark handbreit der Länge nach mit geschälten, blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit Semmelbröseln und ausgefuchten Rosinen besät und stark mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Die Ränder der beiden schmalen Seiten werden nun mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der leere Teig zu beiden Seiten so über die Äpfel geschlagen, daß der Teig fingerbreit voneinander liegt. Man faßt mit den Händen den Strudel an den beiden schmalen Seiten und hebt ihn möglichst schnell auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, macht der Länge nach zu beiden Seiten in den Teig mit einem Messer mehrere Einschnitte, bestreicht ihn hierauf mit aufgeklopften Eiern, und, wenn man will, kann man kleine Spangen vom Teig auslegen, welche man gleichfalls bestreicht. Wenn man mehr als einen Strudel hat, kann man sie, wenn es die Breite des Bleches gestattet, in 3 fingerbreiter Entfernung nebeneinander geben, legt einen mit Wasser befeuchteten Kochlöffel oder ein befeuchtetes Papier dazwischen und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze in der Röhre $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde. Nach dieser Zeit löst man den gebackenen Strudel mit einem sehr dünnen Messer los, schneidet ihn auf dem Blech in beliebige Stücke, richtet diese erhöht auf einer Schüssel an und gibt sie nach Belieben warm oder kalt zu Tisch.

1212. Mandelstrudel à la Helfferstorfer.

Man macht, wie es in der Beschreibung des Buttermteiges (Nr. 1165) angegeben ist, von 28 Deka Mehl einen Buttermteig und lässt diesen an einem kühlen Ort rasten. Unterdessen werden 16 Deka Vanille- oder Orangenzucker in eine tiefe Schüssel gegeben, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit 16 Deka abgezogenen, mit 3 Eierklar sehr fein gestoßen Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt und hierauf der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Der gerastete Buttermteig wird nun auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalzt, in 2 gleiche Theile geschnitten, die oben angegebene Mandelfülle in der Mitte derselben, der Länge nach, gleichmäßig darauf vertheilt, die Ränder der beiden schmalen Seiten mit aufgeklopften Eiern bestrichen und ferner so behandelt, wie es bei dem Apfelstrudel von Buttermteig angegeben ist. Man legt zu beiden Seiten der Strudel einen befeuchteten Kochlöffel, damit die Fülle den Teig beim Backen nicht auseinander drängen kann.

1213. Chocolate-Strudel.

Man bereitet ihn wie den „Mandelstrudel“ (Nr. 1212), nur gibt man statt der Mandelfülle gekochte, aber kalte Chocolatecrème (Nr. 1870) oder die Fülle vom Chocolatestrudel (Nr. 1375).

1214. Vanille-Strudel von Buttermteig.

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung des „Mandelstrudels“ (Nr. 1212) erklärt, nur füllt man ihn anstatt mit Mandeln mit gekochter, aber ausgekühlter Vanille-Crème (Nr. 1554) oder beliebiger Marmelade.

1215. Apfel-Charlotte von Buttermteig.

Man bereitet von 16 Deka Mehl einen „Buttermteig feinsten Art“ (Nr. 1165) und lässt diesen zugedeckt an einem kalten Ort rasten. Unterdessen bereitet man folgende Fülle: Ungefähr 24 Maschanskeräpfel werden geschält, die Kerngehäuse ausgeschnitten, die Äpfel in Spalten geschnitten, welche man dann in eine Casserolle gibt, nach Bedarf zuckert und ohne Zuguss von Wasser oder einer anderen Flüssigkeit zugedeckt solange dünsten lässt, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Wenn dies der Fall ist, gibt man einige Eßlöffel beliebige Marmelade dazu, rührt es gut untereinander und lässt es einmal aufkochen. Man stellt hierauf die Äpfel beiseite und lässt sie auskühlen. Wenn der Buttermteig 1 Stunde gerastet hat, wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalzt, in 2 gleiche Theile geschnitten, wovon man einen Theil auf den Nudelwalzer aufrollt, um ihn ohne Verletzung auf einem mit Wasser befeuchteten Blech abzurollen. Hier wird der Teig mit der oben angegebenen kalten Apfelmarmelade soweit bestrichen, dass an allen 4 Seiten ein daumenbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Nun wird der zweite Theil des ausgewalzten Buttermteiges ebenfalls auf dem Nudelwalzer aufgerollt und über die Äpfel so abgerollt, dass die Ränder gleichmäßig aufeinanderliegen und jene Seite, welche auf dem Brett gelegen ist, nicht auf die Äpfel, sondern nach oben kommt. Hierauf werden die Ränder leicht zusammengedrückt, an der oberen Teigplatte mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, der Teig mit aufgeklopften Eiern bestrichen, die Ränder jedoch messerrückenbreit trocken gelassen. Man gibt nun die bereiteten Apfelcharlotten in die ziemlich heiße Röhre und lässt sie $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde backen. Wenn der Teig halb gebacken ist, wird das Blech herausgenommen, der Teig mit feingestoßenem Zucker stark bestreut und hierauf fertig gebacken. Wenn

die Apfelcharlotte eine braune Farbe hat und der Zucker glasartig aussieht, wird dieselbe mit einem sehr dünnen Messer vom Blech losgelöst, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und nach Belieben warm oder kalt zu Tisch gegeben.

1216. Apfel im Schlafrock von Butterteig (Apfelpastete).

Um das Kerngehäuse der Apfel zu beseitigen, drückt man an der Seite des Stengels einen kleinen Ausstecher hinein und in den Ausstecher ein schmales Messer, so dass es das Kerngehäuse erreicht, dreht ihn etwas und zieht ihn mit dem Kerngehäuse wieder heraus. Die Apfel dürfen aber nicht durchstochen werden, sondern es muss gleichsam ein messerrückendicker Boden bleiben. Die Apfel werden hierauf geschält und der durch das Ausstechen entstandene leere Raum mit beliebiger Marmelade oder ausgefuchten Rosinen gefüllt. Messerrückendick ausgewalkter Butterteig wird in Vierecke geschnitten, welche der Größe der Apfel entsprechen müssen. Man bestreicht nun alle Ecken eines jeden Viereckes mit aufgeklopften Eiern, belegt die Mitte jedes einzelnen Viereckes mit einem Apfel, und zwar so, dass die offene Seite des Apfels nach oben kommt. Hierauf werden die 4 Ecken aufgebogen und oben in der Mitte des Apfels eine an die andere befestigt. Man gibt nun die Apfel im Schlafrock auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht den Teig mit aufgeklopften Eiern so weit, dass auf jeder Seite ein messerrückenbreiter Rand trocken bleibt. Hierauf gibt man sie in die heiße Röhre und bäckt sie $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech, richtet sie in einer Schüssel an und bestreut sie stark mit Zucker.

1217. Butterteig-Stern.

Wenn man von 28 Deka Mehl einen Butterteig bereitet und diesen messerrückendick ausgewalkt hat, schneidet man fingerlange und fingerbreite Streifen, deren Enden schief zugeschnitten sein müssen; 6 solche Streifen, wovon die beiden untersten die längsten, die zwei mittleren etwas kürzer und die beiden obersten die kürzesten sind, werden nun kreuzweise so übereinandergelegt, dass sie einen Stern bilden. Damit ein Streifen den andern hält, wird jeder Teigstreifen, bevor man den nächsten auf denselben legt, in der Mitte mit aufgeklopften Eiern bestrichen, so zwar, dass der Rand nicht bestrichen wird. Der oberste Streifen wird in der Mitte mit dem Finger stark eingedrückt, infolgedessen eine Grube entsteht. Man gibt nun diese Sterne mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, rikt jeden Streifen mit einem Messer einigemale ein, bestreicht die Sterne mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze in der Röhre. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man sie mittelst eines dünnen Messers vom Blech, füllt die in der Mitte mit dem Finger gemachte Vertiefung mit beliebiger Marmelade, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie hierauf zu Tisch. Man kann sie auch aus dem heißen Fett backen.

1218. Butterteig-Krapfen mit Früchten gefüllt.

Man bereitet sie wie die kleinen „Vol au vent-(Gaché-)Pasteten“ (Nr. 1194), nur füllt man sie anstatt mit Gaché mit beliebiger Marmelade oder eingesottenen Früchten, Schlagobers, gekochter Crème oder Nussfülle.

1219. Butterteig-Kipfeln.

Wenn man einen „Butterteig feinsten Art“ (Nr. 1165) bereitet hat und diesen 1 Stunde rasten ließ, wird er nach dieser Zeit auf einem mit Mehl bestäubten

Brett messerrückendick ausgewalkt, in beliebig große Vierecke geschnitten, wovon eine Ecke des Viereckes mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird. Die bestrichene Ecke wird mit einem haselnussgroßen Stücke beliebiger kalter Marmelade, oder Mandel-, Nussfülle oder Mohn belegt. Nun nimmt man die bestrichene Ecke und rollt sie mit der Fülle zusammen, dreht es hierauf kippelförmig, so dass die gegenüberstehende Ecke nach innen kommt und aufwärts steht. Man legt nun die Kipfel in 2 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie in der heißen Röhre.

1220. Maultaschen.

Ein Buttermteig von 28 Deka Mehl wird, nachdem er gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in 3 fingerbreite und 1 fingerlange Streifen geschnitten, die Mitte derselben mit aufgeklopften Eiern bestrichen, so dass die Ränder nicht bestrichen werden, worauf man sie mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mandel- oder Nussfülle belegt. Wenn dies geschehen ist, schlägt man von einer Seite den Teig über die Fülle, und zwar dürfen die Ränder nicht genau aufeinanderliegen, sondern der untere Teig muss kleinfingerbreit vorstehen. Der obere Teig, welchen man nur um die Fülle rundherum leicht niederdrücken darf, wird mit aufgeklopften Eiern bestrichen, worauf man die Maultaschen mittelst eines Messers auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gibt, und zwar so, dass die Ränder des Teiges rückwärts gegen die Röhre gewendet sind. Sie werden in der ziemlich heißen Röhre $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken, nach welcher Zeit man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech löst, in einer Schüssel anrichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut.

1221. Ausgestochener Buttermteig.

Der „Buttermteig feinsten Art“ (Nr. 1165) wird auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, blätterartig, halbmondförmig, rund, eckig oder beliebig ausgestochen, worauf man die Stücke mit einem Messer in 3 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gibt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und nach Belieben mit Hagel- oder Staubzucker, Mandeln, fein geschnittenen Pistazien, Bignoli, Citronat u. bestreut und bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gelb backen lässt. Wenn dies geschehen ist, bestreut man sie mit fein gestoßenem Zucker, nimmt sie mit einem Messer herab und serviert sie gemischt mit verschiedenem Backwerk. Dieser Buttermteig kann statt bestreut, nach dem Backen auch beliebig glasiert werden.

1222. Ausgestochener Buttermteig anderer Art.

Wenn man den Buttermteig (Nr. 1165) messerrückendick ausgewalkt hat, wird er in beliebige Formen ausgestochen, mittels eines Messers in 2 fingerbreiter Entfernung auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Blech gegeben, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, wobei man jedoch die Ränder messerrückenbreit trocken lässt, dann in der Mitte mit 1 abgezogenen, halbierten Mandel belegt und hierauf in der Röhre gebacken. Man löst dann die Stücke mit einem Messer vom Blech los, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie zu Tisch.

1223. Buttermteig-Stangeln.

Der messerrückendick ausgewalkte Buttermteig (Nr. 1165) wird in daumenbreite und 2 fingerlange Streifen geschnitten, diese werden mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, wobei man jedoch die Ränder messerrückendick trocken lässt. Man gibt nun

diese Stangeln in die Röhre und läßt sie bei ziemlich starker Hitze backen. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie heraus und überzieht sie nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger weißer, rother oder Chocolatglasur.

1224. Butterteig-Stangeln mit Käse zum Thee.

„Butterteig feinsten Art“ (Nr. 1165), ungezuckert, wird messerrückendick ausgewalzt und in zwei fingerbreite und 2 fingerlange Streifen geschnitten, mit aufgeklopften Eiern etwas bestrichen, der Rand jedoch nicht. Dann gibt man geriebenen Parmesan- oder Emmenthalerkäse kleinfingerhoch in der Mitte darauf, dann wird der Teig übereinander geschlagen, zusammengebrückt, mit einer Nadel oder einem Messer abgeschnitten, mit dem Messer der Teig durchstochen, mit Eiern bestrichen, so gebacken, mit einem Messer behutsam abgenommen und serviert. Die Stangeln sollen frisch genossen werden.

1225. Butterteig-Körbchen.

Wandelformen, welche mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht sind, werden messerrückendick mit Butterteig belegt, mit Kukuruz oder Fisoln gefüllt, hierauf auf einem Blech in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, werden die Formen aus der Röhre genommen, eine nach der andern in eine Schüssel gestürzt, die Form abgehoben und der allenfalls an dem Teig befindliche Kukuruz mit einer Gabel oder einem Löffel behutsam herausgenommen. Diese Butterteigkörbchen werden, nachdem sie erkaltet sind, kurz vor dem Anrichten in beliebiger Crème, Oberschaum mit Kaffee, Erdbeeren, Chocolate, Nüssen und dergleichen gefüllt und auf einer Schüssel serviert.

1226. Früchten-Schnitten von Butterteig.

Der messerrückendick ausgewalzte Butterteig, von 28 Deka Mehl gemacht, wird in 2 Theile geschnitten, wovon man den einen Theil auf den Nudelwalzer aufrollt und dann sogleich auf einem mit Wasser befeuchteten Blech abrollt und mit beliebiger Marmelade bestreicht, jedoch nur soweit, daß an den vier Seiten ein 2 fingerbreiter Raum frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Man rollt nun den zweiten Theil des Teiges auf den Nudelwalzer und rollt ihn über der Marmelade so ab, daß die Ränder genau aufeinanderliegen, welche man hierauf leicht zusammendrückt. In die obere Teigplatte werden mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, der Teig wird mit aufgeklopften Eiern bestrichen, in die Röhre gegeben und bei starker Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. Wenn der Butterteig vollkommen gebacken ist, wird er mit der Masse, mit welcher er gefüllt ist, sehr dünn überstrichen und dann in der etwas überhitzten Röhre einige Minuten übertrocknet. Wenn dies geschehen ist, wird das Blech aus der Röhre genommen und der Butterteig nach gänzlichem Erkalten mit Breitlauf- (gesponnenem) Zucker oder beliebiger Glasur überzogen. Wenn diese trocken ist, schneidet man den Butterteig in beliebige Stücke.

1227. Crème-Schnitten.

Man bereitet sie wie die Früchtenschnitten, nur füllt man sie anstatt mit Marmelade mit folgender Crémemasse: Man gibt in ein Schneebecken 2 Löffel Mehl, 16 Deka Vanillezucker, 6 Eierdotter, $\frac{1}{4}$ Liter Obers und peitscht dieses mit der Schneeruthe auf dem Feuer solange, bis es eine dicke Masse geworden ist, worauf man sie vom Feuer wegnimmt und nach dem gänzlichen Erkalten den Schnee von den 6 Eierklar leicht einmischt.

1228. Gâteau fouré oder Crème-Schnitten.

Aus dem messerrückendicken Buttermehl (Nr. 1165) werden 3 fingerbreite Streifen, Länge beliebig, geschnitten, auf ein Blech gegeben, mit dem Messer Stiche hineingemacht, mit Eiern bestrichen und so gebacken. In den festen Schnee von 4 Eierklar werden 12 Deka feingesiebter Zucker leicht eingemischt und auf einen Theil der Schnitten 2 fingerhoch aufdressiert, sodann mit feinem Zucker bestreut und in der Röhre 5 Minuten getrocknet. Dann gibt man ein anderes gebackenes Blatt auf den getrockneten Schnee und bestreut es mit Zucker, schneidet es in beliebige Stücke und gibt es zu Tisch. Man kann unter den Schnee auch Erdbeeren oder Ribisel, auch Himbeeren einmischen. Auch kann man die Schnitten anstatt mit Schnee mit gezuckertem, geschlagenem, gut abgetropftem Schlagobers füllen. Nur dürfen diese nicht in der Röhre getrocknet, sondern gleich serviert werden.

1229. Blättertorte von Buttermehl.

Der „Buttermehl feinsten Art“ (Nr. 1165), von 56 Deka Mehl, wird, nachdem er 1 Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalzt und mittelst einer Tortenform in ungefähr 5 runde Platten ausgestochen und diese auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech 3 fingerbreit voneinander gegeben. Die 5 rund ausgestochenen Platten werden nun mit einem Messer mehrermale eingeschnitten und mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Eine von diesen Platten wird in 2 fingerbreiter Entfernung mit fingerbreit geschnittenen oder geradelten Buttermehlstreifen gitterartig belegt, welche jedoch nur soweit reichen dürfen, daß rundherum ein fingerbreiter Rand leer bleibt. Dieser Rand wird in der Rundung mit einem ebenso breiten Buttermehlstreifen belegt, welchen man, sowie das Gitter, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, jedoch nur soweit, daß die Ränder messerrückendick trocken bleiben. Man gibt nun sämtliche Platten in die Röhre und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Platten aus der Röhre, löst sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech los und bestreicht 4 von den gebackenen Platten mit gekochtem Mohn, gekochter Nussfülle, Bowidl, Marmelade, mit beliebiger Crème oder Kastanienpurée, auch Apfelpurée mit Wein und Rosinen. Hierauf legt man sie so aufeinander, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt ist und gibt zuletzt die Platte, welche mit dem Gitter belegt wurde, dessen kleine Vierecke mit eingestochenen Weichseln oder Ribiseln, beliebiger Marmelade oder mit der Masse, mit welcher man die Platten bestrichen hat, gefüllt und mit fein gestoßenem Zucker bestreut werden. Wenn die Torte mit Kastanienpurée gefüllt ist, werden die Vierecke mit gebratenen, mit Zucker übersponnenen Kastanien belegt und die Torte nach Belieben warm oder kalt zu Tisch gegeben.

1230. Rollkrapfen (kleine Prügelkrapfen) von Buttermehl.

Wenn man von 28 Deka Mehl einen „Buttermehl feinsten Art“ (Nr. 1165) bereitet hat, wird dieser auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrückendick ausgewalzt und in 2 fingerbreite und 2 fingerlange Streifen geschnitten. Diese Teigstreifen werden jeder einzeln auf 3 fingerdicke, runde Hölzer oder runde blecherne Formen schnecken- oder spiralförmig aufgewunden, das heißt: der Streifen wird schief über das Holz aufgewunden, und zwar müssen die Ränder übereinander liegen. Man bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern und legt sie in 3 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bäckt sie langsam bei geringer Hitze in der Röhre. Wenn dies geschehen ist, werden die Hölzer behutsam herausgenommen und die Rouladen nach gänzlichem Erkalten mittelst einer Papierdüte oder eines Kaffeelöffels mit geschlagenem Obers oder kalter Crème gefüllt.

1231. Butterkuchen auf englische Art. (Mince pie.)

Es werden 28 Deka süße und 3 Deka bittere, abgeschälte, feinstoßene Mandeln, 21 Deka Staubzucker, 14 Deka Butter, 4 Eierdotter, 1 Messerspitze Salz, 14 Deka feinstwürfelig geschnittenes Mark, 7 Deka Rosinen und 7 Deka Weinbeeren, 3 Deka in Zucker eingelegte, länglich geschnittene Citronate, 2 Deka geröstete Orangenblüten, oder statt dessen 1 Kaffeelöffel Fleur d'orange, $\frac{1}{2}$ geriebene Muscatnuß, $\frac{1}{8}$ Liter Madeirawein, 14 Deka gebratene, kalte, feinstwürfelig geschnittene Kalbsnieren durcheinander gemengt, dann 5 Minuten stehen gelassen, abermals vermengt und so dreimal wiederholt. Diese Fülle wird zwischen zwei Blätter Butterteig gefüllt. Zu diesem Zwecke macht man von 28 Deka Mehl einen „Butterteig feinsten Art“ (Nr. 1165) und läßt ihn 1 Stunde rasten. Dann wälkt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick aus, sticht mit einer Tortenform zwei runde Platten aus, legt die eine Platte auf ein Blech und bestreicht sie am Rande fingerbreit mit aufgeklopftem Ei. Von dem Rest des Teiges wird ein fingerbreiter und fingerhoher Streifen geformt und der mit Ei bestrichene Rand der am Blech befindlichen Torte damit eingefasst. Nun gießt man die Fülle in die Mitte, bestreicht den Rand des Streifens mit Ei und legt die zweite Platte darauf. Die Oberfläche wird abermals leicht mit Ei bestrichen, worauf mit der Spitze eines Messers zierliche Figuren eingeschnitten werden. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt und langsam gebacken. Nach ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden wird der Kuchen noch einmal mit feinem Zucker bestäubt und mit einer glühenden Schaufel gelb glasiert.

Man kann auch von dem Teig, statt eines Kuchens, mehrere kleine Pastetchen, wie es bei Mandel-Pastetchen (Nr. 1237) angegeben ist, formen.

1232. Butterteig mit Germ.

(Zu verschiedenen Ripfeln, Kuchen und dergleichen.)

In 60 Deka Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 50 Deka kalte, feste Butter zu kleinen Stücken, reibt sie mit beiden Händen mit dem Mehl fein ab, macht in der Mitte eine Grube, gibt in diese 8 Deka Geruchzucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 8 Eierdotter und 4 Deka in $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Obers aufgelöste Pressgerm, mischt es mit einem Messer untereinander und arbeitet es mit möglichster Schnelligkeit mit beiden Händen zu einem glatten Teig. Hierauf wird derselbe auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit einem Tuche bedeckt und an einem kalten Orte rasten gelassen. Nach Verlauf von $\frac{3}{4}$ Stunden wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrückendick ausgewälkt und kann nun zu Verschiedenem verwendet werden.

Anmerkung. Die Bereitung dieses, sowie aller übrigen Butterteige muß immer an einem kühlen Orte geschehen, damit die Butter nicht zu weich wird.

1233. Teig zu Gâteau (französischer Kuchen).

(In Österreich unter der Bezeichnung „Fladen“ bekannt.)

Man gibt auf ein Brett 56 Deka Mehl, schneidet 32 Deka Butter hinein, verreibt dieses mit den Händen fein, macht in die Mitte eine Grube, gibt in diese $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 16 Deka fein gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene Citronenschalen, 5 Eierdotter und ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Obers, worauf man es mit einem Messer gut durchmischt und wie den Strudelteig zu einem ziemlich festen, glatten Teig bearbeitet, welchen man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gibt, mit einem Tuche bedeckt und an einem kalten Ort 1 Stunde rasten

läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalzt und beliebig verwendet; man belegt den Teig mit Zwetschen, Marillen, Pfirsichen, Kirschen oder Topfenfülle ic.

1234. Kirschen-Kuchen. (Gâteau aux cerises.)

Wenn man den Teig zu Gâteau (Nr. 1233) bereitet hat, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalzt, hierauf so lange und so breit geschnitten, daß er zur Größe des Bleches, auf welchem der Kuchen gebacken werden soll, paßt. Der Teig wird nun auf dem Treibholz (Mudelwaller) leicht aufgerollt und gleich auf dem mit Butter bestrichenen Blech abgerollt. Hierauf belegt man ihn dicht mit frischen Kirschen oder Weichseln, jedoch nur so weit, daß an allen 4 Seiten ein 2 fingerbreiter leerer Rand bleibt, von welchem man einen Umschlag macht, den man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Man gibt den Kuchen dann in die Röhre und läßt ihn $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde bei ziemlich starker Hitze backen. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet und nach Belieben warm oder kalt zu Tisch gegeben.

1235. Marillen- (Aprikosen-) Kuchen, Pfirsich-Kuchen, Zwetschen-Kuchen.

Diese drei Kuchen werden wie die „Kirschenkuchen“ (Nr. 1234) behandelt, mit dem Unterschiede, daß man diese Früchte auseinanderschneidet, die Kerne auslöst und die halbierten Früchte so auf den Teig legt, daß die Schale auf denselben zu liegen kommt. Der Kuchen wird, damit er nicht zu saftig und weich wird, erst nach dem Backen mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Die Kuchen können auch in einer Tortenform gebacken werden; in diesem Falle kann der Teig statt mit dem oben genannten, mit beliebigem kaltem Compot belegt und gebacken werden. Auf den Zwetschenkuchen kann, nachdem er gebacken ist, fingerhoch spanische Windmasse gestrichen, derselbe mit feinem Zucker bestreut und hierauf 10 Minuten in offener Röhre getrocknet und in beliebige Stücke geschnitten werden.

1236. Topfen-Kuchen.

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung des „Kirschenkuchen“ (Nr. 1234) angegeben, nur wird der Teig statt mit Kirschen mit folgender Topfenfülle bestrichen: 12 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben, 12 Deka fein gestoßener Zucker eingemischt, 1 ganzes Ei dazugerührt und dieses hierauf mit 32 Deka passiertem Topfen, 8 Deka Rosinen und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, eines nach dem andern, vermengt. Man kann auch unter den Topfen 4 Deka gekochte, kalt passierte Erdäpfel mischen.

1237. Mandel-Pastetchen (Wandel).

Man bereitet von 28 Deka Mehl einen „Butterteig feinsten Art“ (Nr. 1165) und läßt ihn $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalzt und in beiläufig 4 fingerbreite Vierecke geschnitten. Man belegt nun jede einzelne mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefachte Wandelform mit einem Teiglecke, füllt sie mit 1 Eßlöffel Mandelfülle, wie sie bei dem Mandelstrudel angegeben ist, schlägt die 4 Ecken über der Fülle in der Mitte leicht übereinander, befestigt aber eine Ecke an die andere mit aufgeklopften Eiern und bestreicht auch mit solchen den übrigen Teig, läßt jedoch an den Rändern einen messerrückenbreiten Rand trocken. Die Wandelformen werden dann auf einem Blech in die heiße Röhre gegeben und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde darin gelassen. Man nimmt hierauf das Blech aus der Röhre, hebt mittelst einer Gabel die Wandeln aus der Form und richtet sie erhöht in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie zu Tisch.

1238. Rahm-Pastetchen (Wandel).

Sowohl die Bereitung des Teiges, als auch die übrige Behandlung geschieht so, wie es bei den „Mandel-Pastetchen“ (Nr. 1237) angegeben ist, nur füllt man sie anstatt mit Mandelfülle mit folgender Masse: 8 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Defa Geruchzucker, 1 Messerspitze Salz, 4 Eierdotter und $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, eines nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar gleichzeitig mit 8 Defa Mehl leicht eingemischt. In jedes Wandel steckt man noch 4 Stück Rosinen.

1239. Mark-Pastetchen (Wandel).

6 Eierdotter werden mit 16 Defa Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; 16 Defa mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln, 16 Defa fein würfelig geschnittenes Mark und 8 Defa ebenso geschnittenen Citronat dazugegeben, gut verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Wandelformen werden mit dieser Masse bis zur Hälfte gefüllt, in der Röhre gebacken oder zugedeckt im Dunste gekocht, hierauf herausgestürzt, erhöht in einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und mit beliebiger warmer Crème oder Chaudeau zu Tisch gegeben.

1240. Brösel-Pastetchen (Wandel).

16 Defa abgetriebene Butter wird mit 12 Defa Geruchzucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar gleichzeitig mit 12 Defa Semmelbröseln vermengt, worauf man mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Wandelformen bis zur Hälfte füllt und $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre bäckt. Das Gebackene wird erhöht auf einer Schüssel angerichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut oder mit beliebigem Überguß zu Tisch gegeben.

1241. Pudding mit Chaudeau (Wandel).

Man treibt 4 Defa Butter flaumig ab, vermengt sie mit 12 Defa Citronenzucker, rührt nach und nach 6 Eierdotter und 3 Eßlöffel kaltes Obers dazu und mischt zuletzt den Schnee von 3 Eierklar gleichzeitig mit 16 Defa Mehl leicht ein, worauf man die mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefehten Wandelformen bis zur Hälfte füllt, und 15—20 Minuten im Dunst zugedeckt kocht oder in der Röhre bäckt. Man stürzt die Wandeln nach dieser Zeit heraus, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an und gibt sie mit beliebigem Chaudeau zu Tisch.

1242. Nudeln in Croustaden mit Schmanckerln.

Wenn man von 4 Eierdottern feine Nudeln gemacht hat, werden diese in 1 Liter siedendes Obers oder Milch unter beständigem Rühren eingekocht, und nun läßt man sie zugedeckt ungefähr 5 Minuten kochen. Nach dieser Zeit gibt man 8 Defa Butter, 12 Defa Geruchzucker und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es gut untereinander und füllt 1 Eßlöffel davon in gebackene „Butterteigförcchen“ (Nr. 1225), welche man dann in einer Schüssel anrichtet. Wenn man schon früher, wie es in der Beschreibung des „Schmanckerlko“ (Nr. 1476) angegeben ist, Düten (Starnitzchen) gedreht hat, werden diese, nachdem sie mit einigen Nudeln gefüllt sind, in die Croustaden gesteckt und das Ganze dann mit dem fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar gemischt, mit 12 Defa fein gesiebtem Zucker und nach Belieben 1 kleinen Tafel geriebener Chocolate überzogen, zuletzt noch einmal mit fein gestoßenem Zucker bestreut und hierauf in der offenen Röhre einige Minuten gebacken.

1243. Wandel, Cronstaden, Torteletten mit frischem Obst.

Auf ein Brett gibt man 16 Defa Mehl und schneidet 12 Defa Butter hinein; nun verreibt man mit den Händen Mehl und Butter und macht in der Mitte eine Grube, in welche man eine Prise Salz, 1 ganzes Ei, 3 Eslöffel sauren Rahm oder süßes Obers und 3 Eslöffel Wein gibt, mischt dieses mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet das Ganze zu einem glatten Teig, welchen man auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gibt, mit einem Tuche bedeckt und an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig messerrückendick ausgewalkt, in viereckige, den Wandeln anpassende Flecken geschnitten, mit welchen man nun die mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefegten Wandelformen belegt und hierauf die Wand und den Boden mit 5 halben Zwetschken belegt. Der über die Formenränder hängende Teig wird weggeschnitten, die Wandeln auf einem Blech in die Röhre gegeben und bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Man nimmt sie mit einer Gabel behutsam aus der Form, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an und bestreut sie mit Zucker. Statt Zwetschken kann man jedes beliebige Obst zur Fülle verwenden.

1244. Wandel von mürbem Teig.

Man gibt auf ein Brett 15 Defa Mehl, 10 Defa Butter, 5 Defa Zucker, etwas feingeschnittene Citronenschale, verarbeitet dieses zu einem glatten Teig und läßt ihn an einem kühlen Ort $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Beliebige kleine Formen werden mit Butter bestrichen, und nachdem der Teig genug gerastet hat, wird er messerrückendick ausgewalkt und in viereckige Flecken geschnitten. Mit diesen werden die Formen belegt, mit dem Finger oder einer Limone gut eingedrückt und der Rand gleichgeschnitten. Nachdem man mit einer Messerspitze am Boden einige Einschnitte gemacht hat, werden sie bei mäßiger Hitze gebacken, hierauf vorsichtig herausgestürzt und nach gänzlichem Erkalten nach Belieben mit geschlagenem Obers und Erdbeeren, oder anderem Obst oder Chaudeau u., zierlich gefüllt und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet. Gefüllt dürfen die Wandel nur kurz vor dem Servieren werden, da die Masse zu zart ist.

Rissolen und Croquettes.

1245. Rissolen mit Haché.

Wenn man einen „Rissolenteig“ (Nr. 1170) bereitet hat und dieser stark messerrückendick ausgewalkt ist, belegt man ihn in 3 fingerbreiter Entfernung der Reihe nach mit 1 Kaffeelöffel beliebigem Haché, muß jedoch dabei bedacht sein, daß man nach jeder Reihe einen 3 fingerbreiten Umschlag leeren Teiges machen kann. Der Teig wird rundherum um die Hachéhäufchen mit aufgeklopften Eiern bestrichen, dann über das Haché geschlagen, leicht niedergedrückt und mittels eines Kröpfenausstechers zwischen je zwei Fäschhäufchen halbmondförmig ausgestochen. Sämmtliche ausgestochene Rissolen werden dann in aufgekloppte Eier getaucht, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gebacken. Man nimmt sie dann mit einem Backlöffel heraus, legt sie einige Augenblicke auf Flièhpapier, richtet sie dann in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie als Assiette, Zwischenpeise oder zum Thee zu Tisch.