

1243. Wandel, Cronstaden, Torteletten mit frischem Obst.

Auf ein Brett gibt man 16 Deka Mehl und schneidet 12 Deka 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 Esslöffel sauren Rahm oder süßes Obers und 3 Esslöffel 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 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker, etwas feingehackte Zitronenschale, 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 aufgeklopfte 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.

1246. Hirn-Rissolen. (Rissoles à la cervelle.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Rissolen mit Haché“ (Nr. 1245) angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß man sie anstatt mit Haché mit Hirn füllt, und zwar wird dieses auf folgende Art bereitet: Das ausgewaschene und abgehäutete Hirn wird mit feingeschnittener grüner Petersilie in Butter gedünstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit einigen, mit etwas Milch abgesprudelten Eierdottern legiert.

1247. Germ-Rissolen mit Schinken. (Rissoles au jambon.)

8 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben und 4 Eierdotter nach und nach dazugerührt. 2 Deka Germ werden in etwas weniger als $\frac{1}{8}$ Liter kalter Milch aufgelöst und gleichzeitig mit 32 Deka Mehl und 1 Prise Salz zu der Butter gegeben, gut verrührt und der Teig dann solange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst. Die Schüssel, in welcher sich der Teig befindet, wird dann mit einem Tuche bedeckt und seitwärts des Herdes an einem warmen Orte solange stehen gelassen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist. Unterdessen bereitet man folgende Schinkenfülle: 32 Deka fein geschnittener Schinken wird mit 3 Eßlöffel Rahm, 2 Eierdottern, etwas fein geschnittener Petersilie, dem nöthigen Salz und nach Belieben etwas Pfeffer gut verrührt. Der Teig wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, oben mit Mehl bestreut, mit dem Nudelwalker 2 messerrügendick ausgewalzt und ferner wie bei den „Rissolen mit Haché“ (Nr. 1245) behandelt, mit der oben angegebenen Schinkenmasse belegt, mit einem 3 fingerbreiten Teig überschlagen und halbmondförmig ausgestochen. Hierauf gibt man sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte stehen. Wenn sie etwas höher geworden sind, werden sie in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Weitere Behandlung wie bei den Rissolen mit Haché.

1248. Rissolen mit Crème. (Rissoles à la Crème.)

Die Bereitung ist dieselbe wie sie bei den „Rissolen mit Haché“ (Nr. 1245) angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß diese statt mit Haché mit beliebiger Crème gefüllt werden. Hat man sie nun halbrund ausgestochen, so werden sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gegeben, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Hagelzucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb gebacken.

1249. Früchten-Rissolen. (Rissoles aux fruits.)

Man bereitet sie wie die „Rissolen mit Haché“ (Nr. 1245), nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt Haché beliebiges Eingesottenes hiezu verwendet. Die Rissolen werden, nachdem sie gebacken worden sind, mit Zucker bestreut und in einer Schüssel angerichtet, als Mehlspeise gegeben. Die Früchtenrissolen können auch mit gestoßenen Nüssen, Zucker und Semmelbröseln, von jedem 6 Deka, gefüllt werden.

1250. Ragout-Croquettes.

16 Deka beliebiges, gebratenes, fein geschnittenes Fleisch und 16 Deka fein würfelig geschnittene Gansleber werden mit 1 Kaffeelöffel grüner Petersilie, 2 Eierdottern, 1 ganzes Ei, dem nöthigen Salz und nach Belieben etwas Pfeffer gut verrührt. Sollte diese Masse zu trocken sein, so kann man sie mit einigen Löffeln Buttersauce oder sauerem Rahm gut vermischen. Dieser Fajsch wird nun auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt; man formt davon

1 fingerlange und 2 fingerdicke Würstchen, welche man hierauf in aufgeklopfte, gefalzene Eier tunkt, in Semmelbröseln wälzt und schnell aus sehr heißem Fett gelb bäckt. Man nimmt dann diese Croquettes mit einem Backlöffel heraus, gibt sie auf Löschpapier, richtet sie zierlich in einer Schüssel, die mit einer Serviette bedeckt ist, an und gibt sie als Auflage zu Gemüsen und Purées oder zu beliebigem kalten Kren zu Tisch. Sie können auch als Speise für sich serviert werden. Wenn man will, besteckt man sie mit Petersiliesträußchen und garniert sie mit Limonenspalten.

1251. Ragout in Form von Zuckerhütchen.

Der Fajsch, welcher bei den Ragoutcroquettes angegeben ist, wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, in 1 fingerlange und 2 fingerdicke Stücke geschnitten; diesen Stücken gibt man hierauf durch Walzen eine Zuckerhutform, worauf man sie in mit Wasser erweichte Oblaten wickelt, in aufgeklopfte, gefalzene Eier tunkt, in Semmelbröseln wälzt und dann aus sehr heißem Fett gelb bäckt. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie auf Löschpapier, richtet sie von da auf einer Serviette in einer Schüssel an und gibt sie als Auflage zu Tisch; kann auch als Vorspeise mit Limonenspalten garniert werden.

1252. Ragout-Äpfel und Cotelettes.

Dieselbe Behandlung wie bei den Ragoutcroquettes, nur mit dem Unterschiede, daß man von dem Fajsch anstatt Zuckerhütchen Äpfel, Birnen oder Cotelettes in beliebiger Größe formt und weiters wie die Ragoutcroquettes behandelt. In die Äpfel und Birnen steckt man unten eine Zimmitrinde als Stengel auf und oben eine Gewürznelke, nachdem es gebacken ist.

1253. Kalbsgefröse-Croquettes.

Ein Kalbsgefröse wird weichgekocht und nudelig geschnitten; dann macht man eine Buttersauce, schlägt 4 Eierdotter hinein, gibt das Gefröse dazu, läßt dies auskühlen, gibt es auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, formt Würstchen oder Knödel daraus und verfährt weiters wie bei den Ragoutcroquettes.

1254. Croquettes für Fasttage [vom Fisch]. (Croquettes de poisson.)

32 Deka beliebiges, gebratenes Fischfleisch wird zerzupft und in eine tiefe Schüssel gegeben, dazu gibt man $\frac{1}{8}$ Liter abgekochte grüne Erbsen, 10 Stück ausgelöste Krebschweischen, 3 hartgekochte, mit dem Wiegemeßer überschnittene Eier, 5 Stück geschälte, fein würfelig geschnittene Essiggurken, 4 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, wenn man hat, das abgekochte Milchnerbeuschel, ferner etwas Salz und Pfeffer. Wenn man dies alles gut untereinandergerührt hat, wird es, weiters wie die Ragoutcroquettes (Nr. 1250) behandelt.

1255. Eier-Croquettes. (Croquettes aux oeufs.)

$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene Petersilie und 1 Stück ebensolcher Champignon werden in 4 Deka Butter etwas geröstet. Wenn dies ausgekühlt ist, treibt man es mit 2 ganzen Eiern ab, gibt 8 hartgesottene, fein geschnittene Eier, 3 Eßlöffel Rahm und ebensoviel weiße Bröseln dazu, vermengt dies gut, gibt es auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und formt aus dieser Masse Eier, Knödel oder Würstchen, die man mit Mehl bestäubt, in aufgeklopfte Eier tunkt, in Bröseln wälzt und aus sehr heißem Fett bäckt. Man gibt dies als Auflage zu Gemüse oder zu Saucen oder als Speise für sich. Man kann auch aus dieser Masse verschiedenes Obst bilden.

1256. Croquettes von Eiern.

12 hartgekochte, geschälte, blätterig geschnittene Eier werden mit $\frac{3}{8}$ Liter dick verkochter Beschamelsauce gut verrührt, mit Salz, etwas Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und nach völligem Erkalten wie die Ragoutcroquettes (Nr. 1250) behandelt.

1257. Erdäpfel-Croquettes. (Croquettes aux pommes de terre.)

12 Defa Butter werden flaumig abgetrieben und mit $\frac{1}{2}$ Kilo passierten Erdäpfeln gut vermengt; hierauf rührt man 2 ganze Eier, 2 Eierdotter und 6 Defa weiße Bröseln nach und nach dazu und würzt dies mit etwas Salz, Muscatnuß und fein geschnittener Citronenschale. Diese Teigmasse wird dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt; von derselben formt man 1 fingerlange und 2 fingerdicke Würstchen und bäckt diese in sehr heißem Fett. Diese Croquettes werden als Garnierung zu Lungenbraten oder Rindfleisch gegeben. Man kann auch Knödel, Früchte, Dreiecke u. aus dieser Masse formen.

1258. Reis-Croquettes. (Croquettes de riz.)

16 Defa gewaschenen Reis gibt man in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch und läßt ihn zugedeckt weich und dick verkochen. Wenn dies geschehen ist, rührt man 2 Defa Butter dazu und läßt den Reis auskühlen; hierauf wird 1 ganzes Ei und 1 Eierdotter mit 1 Messerspitze Salz dazugerührt, der Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, Würstchen oder Knödel daraus geformt, diese dann in Mehl gewälzt und aus sehr heißem Fett gebacken. Man nimmt die Croquettes dann mit einem Badlöffel heraus und verwendet sie als Garnierung zu Rindfleisch, Lungenbraten oder dergleichen. Ebenso können sie als Mehlspeise zu Fisch gegeben, jedoch muß dann der Teig mit 4 Defa Zucker gewürzt werden. Beim Anrichten wird eine beliebige Crème beigegeben.

1259. Nudel-Croquettes. (Croquettes de vermicelles.)

Hat man von 1 Ei einen Nudelteig gemacht, so wird dieser, nachdem er fein ausgewalkt ist, in feine Nudeln geschnitten, welche man in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch mit 2 Defa Butter gibt und zugedeckt dick verkochen läßt, worauf man sie beiseite stellt. 3 Eierdotter werden dann mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt und zu den verkochten, ausgekühlten Nudeln gegossen, etwas gesalzen und gut verrührt. Diese Masse wird hierauf auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gegeben und nach völligem Erkalten werden daraus 2 fingerdicke und 1 fingerlange Würstchen geformt, welche in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus heißem Fett gebacken werden. Wenn sie eine schöne gelbe Farbe haben, nimmt man sie mit einem Badlöffel heraus und legt sie auf Fließpapier. Man gibt diese Croquettes als Garnitur zu Rindfleisch oder Lungenbraten. Sie können aber auch als Mehlspeise serviert werden; in diesem Fall rührt man 4 Defa Geruchzucker zu der Masse. Anstatt Nudeln kann man auch Fleckerln oder geriebenes Gerstel einkochen.

Anmerkung: Alle bisher vorgekommenen Croquettes können mit Weglassung des Zuckers auch zur Suppe verwendet werden.

1260. Süße Reis-Croquettes.

Man gießt in eine Casserolle 1 Liter Milch oder Obers, gibt 32 Defa durchsuchten Reis dazu, läßt diesen zugedeckt dick verkochen und gibt während des Kochens 16 Defa Zucker, 12 Defa Butter und 1 Prise Salz dazu. Unterdessen werden 16 Defa abgezogene Mandeln mit etwas Milch zu einem Teig gestoßen und zu der dick verkochten Reismasse gegeben, verrührt, einmal aufkochen gelassen, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit einem befetteten Papier

bedeckt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei dazugerührt und die Reismasse auf ein mit Mehl bestreutes Brett gegeben, von welcher man in gleicher Größe beliebig dicke Würste formt, welche, nachdem sie in aufgekloppte Eier getunkt und in Semmelbröseln gewälzt sind, aus sehr heißem Fett unter öfterem Schütteln der Casserolle gleichmäßig gebacken werden. Mittelst eines Backlöffels werden sie herausgenommen, einige Augenblicke auf Fließpapier gelegt und von da in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet. Man gibt in einer Saucière Chocolate-Crème oder Früchtensaft bei.

1261. Süße Reis-Croquettes mit Kaffeegeschmack.

Die Bereitung derselben ist ganz dieselbe wie bei den „Reiscroquettes“ (Nr. 1258) angegeben ist, nur gibt man, wenn der Reis beinahe weichgekocht ist, 3 Eislöffel starken schwarzen Kaffee dazu und läßt diesen mitkochen.

1262. Reis-Birnen oder Äpfel.

Von derselben Masse wie die „Reiscroquettes“ (Nr. 1258) werden nach Belieben Birnen oder Äpfel geformt, welche in Mehl gewälzt, in aufgekloppte Eier getunkt, in Semmelbröseln gedreht und aus sehr heißem Fett gebacken werden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, bestreicht sie an der einen Seite mit 1 Gewürznelke, an der andern Seite, an der Stelle des Stengels, mit einem Stückchen Zimtrinde und richtet sie in einer Schüssel an.

1263. Süße Nudel-Croquettes.

Man bereitet von 2 ganzen Eiern und soviel Mehl als diese auffassen einen Nudelteig und behandelt ihn weiters wie es in der Beschreibung der Nudelsuppe (Nr. 88) angegeben ist. Hat man nun den Teig in messerrückendicke, ebenso breite und halbfingerlange Nudeln geschnitten, so gibt man sie in 1 Liter siedende Milch oder Obers und läßt sie unter öfteren Rühren zu einem dicken Koch verköchen, während welcher Zeit man aber 12 Deka Zucker und 1 Prise Salz beigibt. Die dickverkochte Masse wird dann in eine tiefe Schüssel gegeben und, nachdem sie etwas abgekühlt ist, nach und nach mit 6 Eierdottern und nach Belieben mit 2 Tafeln geriebener Chocolate oder 3 Eislöffel starken schwarzen Kaffee verrührt. Die weitere Behandlung ist aus der Beschreibung der „Reiscroquettes“ (Nr. 1258) ersichtlich. Man kann derlei Speisen einen beliebigen Geschmack dadurch geben, daß man den hiezu erforderlichen Zucker an der Schale von Orangen oder Citronen abreibt, jedoch nur an der äußern gelben Schale, da die innere weiße einen bitteren Geschmack beigibt.

1264. Süße Erdäpfel-Croquettes.

1 Kilo in der Röhre oder in heißer Asche gebratene Erdäpfel werden geschält, in eine Casserolle passiert, mit 12 Deka Butter, 16 Deka Vanillezucker und etwas Salz vermengt, 6 Deka weiße Bröseln und 6 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt, worauf man sie wie die „Reiscroquettes“ (Nr. 1258) behandelt.

1265. Kastanien-Croquettes. (Croquettes aux marrons.)

50 Stück gebratene Kastanien werden geschält und 25 Stück davon im Mörser gestoßen und durch ein Sieb passiert. Zu diesen passierten Kastanien gibt man 12 Deka Butter, 8 Deka Vanillezucker, 1 Prise Salz und einige Eislöffel Obers und rührt dieses am Feuer solange, bis es ein Teig geworden ist. Hierauf stellt man diesen Teig beiseite und rührt, nachdem er ziemlich überkühlt

ist, 6 Eierdotter nach und nach dazu. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, in beliebige Theile getheilt, welche, nachdem man sie gleichmäßig voneinandergerückt hat, in der Mitte mit einer halbierten gebratenen Kastanie belegt und mit dem Teig wieder gleichmäßig bedeckt werden. Man tunkt sie hierauf in aufgeklopfte Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie in sehr heißem Fett. Wenn sie eine lichtgelbe Farbe haben, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, einige Augenblicke auf Löschpapier gegeben und hierauf in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet. Man gibt in einer Saucière Chocolatecrème oder Früchtensaft bei.

1266. Fridatten-Croquettes.

Man bereitet von 3 Eiern einen Fridattenteig, welchen man, wie es bei den „Fridatten“ (Nr. 1586) angegeben ist, aus sehr heißem Fett bäckt und wovon jeder Fleck in handbreite und fingerlange Stücke geschnitten, mit beliebiger Marmelade bestrichen, zusammengerollt, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus sehr heißem Fett gebacken wird. Die fernere Behandlung ist wie bei den „Kastaniencroquettes“ (Nr. 1265).

1267. Fridatten-Croquettes mit Chocolate.

Diese werden wie die „Fridattencroquettes“ (Nr. 1266) behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie anstatt mit Marmelade mit gefochter Chocolatecrème (Nr. 1870) bestrichen werden.

1268. Zwetschken-Croquettes. (Croquettes aux prunes.)

8 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eierdotter nach und nach dazugerührt und hierauf mit $\frac{1}{4}$ Kilo getrockneten, halbweich gekochten, fein geschnittenen Zwetschken, 16 Deka abgezogenen, feingestohlenen Mandeln, 8 Deka Zucker, 8 Deka abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und etwas feingesehnittener Citronenschale gut untereinander gemengt. Von dieser Masse werden auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdicke Würstchen geformt, diese in mit Wasser befeuchtete Oblaten gewickelt, dann in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus sehr heißem Fett gebacken.

Anmerkung. Alle hier angeführten süßen Croquettes können, nachdem sie gebacken sind, in geriebener, mit Zucker gemischter Chocolate oder in Zimmt und Zucker gewälzt und so zu Tisch gegeben werden.

1269. Zmitierte Erdäpfel.

Von der bei den „Zwetschken-croquettes“ (Nr. 1268) angegebenen Masse werden Knödel geformt, welche man in aufgeklopfte Eier tunkt, in Semmelbröseln wälzt und aus sehr heißem Fett bäckt. Die gelb gebackenen Knödel werden dann mit einem Backlöffel herausgenommen, in geriebene, mit Zucker gemischte Chocolate gewälzt, hierauf angerichtet und heiß zu Tisch gegeben.

1270. Pofesen.

Eine beliebige Anzahl Semmeln wird abgerindet, halbiert und jede Hälfte so tief eingeschnitten, daß man eine beliebige Fülle hineintreiben kann. Zum Beispiel entweder geröstetes Hirn oder Haché, oder in Butter und Petersilie gedünstete Karpfenmilch, zu welcher man Häringsmilch gemischt hat, oder eine sonst beliebige Fülle. Dann taucht man die gefüllten Semmeln in kalte Milch, läßt sie etwas ansaugen, taucht sie hierauf in aufgeklopfte, gesalzene Eier, bestreut sie stark mit Semmelbröseln und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Fett. Man gibt diese Pofesen als Auflage zum Gemüse.

1271. Süße Pofesen.

Die abgerindeten, halbierten, eingeschnittenen Semmeln (siehe „Pofesen“ Nr. 1270) werden mit beliebiger Marmelade gefüllt, dann in kalte Milch getaucht, hierauf in aufgeklopfte, jedoch nicht gesalzene Eier getunkt, dann mit Semmelbröseln gut bestreut und in heißem Fett gebacken. Beim Anrichten streut man Vanillezucker oder Zucker und Zimmt darüber. Anstatt in Milch kann man die Pofesen auch in gezuckertem weißen oder noch besser in rothem Wein einsaugen lassen.

1272. Gefülltes, in Wein getauchtes Brot. (Polnisches Brot.)

Semmeln kleinster Gattung werden abgerindet, hierauf an der Seite eine Scheibe, gleichsam ein Deckel, herabgeschnitten, die ganze Schmolle aus den Semmeln herausgenommen und anstatt dieser in Wein gedünstete, mit Rosinen gemischte Äpfel eingefüllt. Dann werden die Semmeln mit den herabgeschnittenen Deckeln wieder gut geschlossen, hierauf in gezuckerten, rothen Wein getaucht, mit Mehl bestäubt, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln gut bestreut und aus sehr heißem Fett gebacken. Man richtet diese gefüllten Semmeln gehäuft in einer Schüssel an und bestreut sie mit beliebigem Geruchzucker. Oder man füllt die Semmeln mit irgend einer Crème, als: Chocolate-, Vanille-, Haselnusscrème oder dergleichen, schließt sie mit den Deckeln, taucht sie in gezuckerte Milch und verfährt weiters wie oben. Wenn man die Semmeln mit Chocolatecrème füllt, so bestreut man sie dann beim Anrichten mit geriebener Chocolate, die man mit Zucker gemischt hat.

1273. Gebackene Crème in Kruste.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 8 Defa Mehl, 12 Defa Geruchzucker (Nr. 1698) [Vanille-, Pomeranzen-, Citronenzucker] und rührt nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 6 Eierdotter hinein, gibt dies dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es solange in Dunst kochen, bis die Masse vollkommen gestockt ist, was beiläufig in $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde erreicht sein wird. Hierauf stürzt man diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt die Form noch kurze Zeit darüberliegen. Wenn die Crème dann vollkommen ausgekühlt ist, so schneidet man sie in beliebige Stücke, z. B. in fingerlange und fingerbreite Streifen, oder in viereckige Stücke, oder man sticht die Crémemasse mit dem Krapsensteher aus. Diese Stücke werden dann in ganz dünn ausgewalktem, feinsten Butterteig eingeschlagen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, nach Belieben mit Semmelbröseln bestreut und aus heißem Fett gebacken, dann beim Anrichten mit beliebigem Geruchzucker bestreut.

1274. Gebackene Crème in Oblaten.

Die aus der oben angegebenen, in Dunst gekochten Crémemasse geschnittenen Stücke („Gebackene Crème in Krusten“) werden in befeuchtete Oblaten gewickelt, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln gut bestreut und gleich aus sehr heißem Fett gebacken und mit Geruchzucker bestreut serviert.

1275. Gebackene Crème in Chocolate.

Man kann aus der in Dunst gekochten Crémemasse (Nr. 1273) mit einem runden Ausstecher Stücke austechen, diese in befeuchtete Oblaten wickeln, in aufgeklopfte Eier tauchen, mit Semmelbröseln bestreuen, und wenn man sie aus heißem Fett gebacken hat, in geriebener, mit Zucker gemischter Chocolate wälzen.

1276. Gebackene Schwämme von Mandelteig.

8 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar zu einem Teig fein gestoßene Mandeln gibt man in eine tiefe Schüssel, rührt dies mit $\frac{1}{8}$ Liter Obers, 5 Dotter, 6 Deka Geruchzucker, 8 Deka Mehl gut ab und mischt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein. Man bäckt dann von dieser Masse Schwämme, wie sie bei den „Gebackenen Schwämmen“ (Nr. 118) angegeben sind und füllt sie mit Chaudeau oder beliebigen Crèmes. Serviert man die Schwämme kalt, so füllt man sie mit geschlagenem Obers, mit Erdbeeren oder mit einer andern Mischung. (Siehe Anmerkung bei „Gefüllte, gebackene Schwämme“ Nr. 1277.)

1277. Gefüllte, gebackene Schwämme.

Man bereitet diese Schwämme wie die „Gebackenen Schwämme von Mandelteig“ (Nr. 1276) und füllt sie mit beliebigen Crèmes mit oder ohne Chaudeau.

Anmerkung. Besonders zu erwähnen ist, daß man beim Backen der Schwämme die größte Vorsicht beobachten muß, nachdem das Gelingen dieser Speise nur dann zu erwarten ist, wenn das Fett und die Schwammform den höchsten Grad von Hitze erreicht haben, weil der Teig bei geringer Wärme zerfließen und die Schwämme zerbrechen würden. In Ermangelung einer Schwammform kann man sich hierzu eines kleinen runden Schöpflöffels bedienen, den man wie die Schwammform in dem Fett sehr heiß werden läßt und weiters wie bei dieser verfährt.

1278. Zuckerstrauben.

Man gibt in eine Casserolle 5 Eßlöffel feines Mehl, 3 Löffel Zucker, gießt nach und nach 5 Löffel Obers und 2 Löffel Wein dazu, rührt dieses sehr fein ab und mischt den festen Schnee von 4 Eierklar leicht ein. Diesen Teig läßt man dann durch einen Trichter oder eine Straubenspritze in sehr heißes Fett tropfen. Wenn die Strauben gebacken sind, so nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, biegt sie über die Kehrseite einer länglich abgerundeten Form und richtet sie mit Zucker bestreut an. Man serviert beliebigen Chaudeau oder Saft dazu.

1279. Schneeballen.

Man gibt auf ein Middelbrett 32 Deka Mehl und 20 Deka Butter, bröseln dieses mit beiden Händen ab, macht dann in der Mitte eine Grube, in die man 3 Dotter, 1 Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz, $\frac{1}{16}$ Liter Milch und ebensoviel Wein oder einige Löffel Rum gibt. Dieses arbeitet man zu einem Teig wie zu einem Strudel, welcher auch dieselbe Weichheit wie dieser haben muß, da sonst die Schneeballen nicht aufgehen würden. Ist der Teig genug abgearbeitet, so daß Blasen an denselben sichtbar werden, so läßt man ihn an einem kühlen Orte rasten; dann formt man kleine Laibchen davon, walzt diese messerrückendick aus und sticht entweder mit einem großen, runden Ausstecher runde Fleckchen aus oder macht solche Fleckchen mittelst eines Nadels. Nun werden in dieselben in gleicher Entfernung, fingerbreit auseinander, 5 Linien durchgeradelt, jedoch so, daß der Rand ganz bleibt. Dann faßt man von diesen Streifen jeden zweiten mittelst eines Kochlöffelstiemes auf, schiebt den Teig auf den Stiel zusammen und zieht den zuerst aufgefaßten Streifen über die andern hinüber, so daß er nun am Schlusse wieder unter dem Stiele liegt, wodurch sich gleichsam ein Ballen bildet, den man so in eine Casserolle mit sehr heißem Fett hält und den Kochlöffelstiel erst dann herauszieht, wenn der Teig schon in der gewünschten Form beisammen bleibt. Sind die Schneeballen unter öfterem Schütteln der Casserolle auf einer Seite schön lichtbraun gebacken, so wendet man sie um und bäckt sie fertig, worauf man sie auf Löschpapier gibt und von da in Zucker und Zimmt oder nach Belieben in Zucker paniert. Beim Anrichten

kann man beliebige Marmelade dazu servieren. Schneeballen können auch aus dem gewöhnlichen Nudelteig (Nr. 1323) bereitet werden. Behandlung wie vorstehend.

1280. Schneeballen ohne Butter in der Form gebacken.

Man gibt auf ein Brett $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 6 Dotter, 1 Eßlöffel Obers oder Rum oder Wein, 1 Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz. Von diesen macht man eine Art Nudelteig, formt kleine Laibchen daraus, welche man messerrückendick auswälkt. Nun macht man in diese Flecken in kleinfingerbreiter Entfernung mittelst eines Messers oder Radels 5 Einschnitte, faßt dann den Teig, indem man ihn mit den Fingerspitzen leicht zusammenschiebt, an, gibt ihn in die in sehr heißem Fett schon erwärmte Form, schließt sie mit dem Deckel und bäckt die Schneeballen unter öfterem Schütteln in sehr heißem Fett. Wenn dieselben lichtbraun gebacken sind, läßt man sie aus der Form herausrollen, bestreut sie gleich mit Zucker, gibt den nächsten schon bereitliegenden Schneeballen gleich wieder in die heiße Form und fährt so fort bis aller Teig verbraucht ist.

1281. Dreiecke. (Polsterzipfel.)

Man bereitet denselben Teig wie zu den Schneeballen (Nr. 1279), wälkt ihn messerrückendick aus, schneidet oder radelt viereckige Flecken aus, aus deren Mitte man etwas Marmelade gibt, deren Ränder mit aufgeklopften Eiern bestreicht und die Flecken dann so übereinanderschlägt, daß sie ein Dreieck bilden. Die Ränder drückt man hierauf leicht zusammen, in der Mitte müssen die Dreiecke jedoch hohl sein. Man bäckt sie dann unter öfterem Schütteln der Casserolle aus sehr heißem Fett, legt sie auf Löschpapier und bestreut sie gleich mit Zucker.

1282. Hasenöhrl.

Man macht denselben Teig wie zu Schneeballen (Nr. 1279), jedoch ohne Zucker, wälkt ihn stark messerrückendick aus und schneidet oder radelt dann dreifingerbreite, ganz schmal zulaufende, fingerlange Streifen aus, die man unter öfterem Schütteln der Casserolle aus sehr heißem Fett bäckt und ungezuckert als Verzierungen zu Wildbret, Salat gibt, oder auch Gemüse damit besteckt, gezuckert mit Früchten aber als Mehlspeise mit Chaudeau oder Crème serviert.

1283. Stern-Krapfen.

Man gibt auf ein Nudelbrett 32 Deka Mehl, schneidet 12 Deka Butter hinein und rebelt diese mit dem Mehl ab, macht dann eine Grube, schlägt in selbe 3 Dotter, gibt $\frac{1}{8}$ Liter Milchrahm, 1 Eßlöffel Rum oder Wein, 2 Deka Zucker und etwas Salz dazu und arbeitet dies zu einem Teig, bis Blasen an demselben sichtbar werden, worauf man ihn durch eine Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt. Dann wälkt man ihn messerrückendick aus, schneidet davon fingerlange und fingerbreite Streifen, deren beide Enden man schief zuschneidet. Sechs solche Streifen, wovon die beiden untersten die längsten, die beiden mittleren etwas kürzer, die beiden obersten die kürzesten sind, werden nun kreuzweise übereinandergelegt, daß die dadurch entstandene Figur gleichsam einen Stern bildet. Jeder Teigstreifen wird, bevor man den nächsten auf denselben legt, in der Mitte etwas mit aufgeklopften Eiern betupft, wodurch ein Streifen den andern hält; auf den letzten, obersten drückt man in der Mitte mit dem Finger stark auf, so daß eine Grube entsteht. Diese Sternkrapfen werden aus heißem Fett blasengelb gebacken, wobei man die Casserolle etwas schüttelt, und auf Löschpapier gelegt; dann werden sie mit Vanille- oder beliebigem Geruchzucker bestreut und oben in jedes Grübchen etwas Marmelade gegeben und so serviert. Man kann auch beliebigen Saft dazu servieren.

1284. Schnür-Krapfen. (Spagat-Krapfen.)

Man stoßt 8 Deka abgezogene Mandeln mit 1 Eierklar zu einem sehr feinen Teig, hierauf treibt man 8 Deka Butter flaumig ab, rührt die gestoßenen Mandeln ein und nach diesen 16 Deka beliebigen Geruchzucker, 6 Dotter, 2 Löffel Milchrahm und 32 Deka Mehl. Man läßt dann diesen Teig, nachdem er gut untereinandergerührt ist, einige Zeit an einem kühlen Orte stehen, gibt ihn hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walzt ihn messerrückendick aus und schneidet davon fingerlange und 3 fingerbreite Streifen. Ist dies geschehen, so bindet man einen beiläufig $1\frac{1}{2}$ Meter langen, ziemlich groben Spagat oder eine Schnur knapp an das Rohr des Models und zieht den Spagat auch durch dasselbe durch. Nun legt man, nachdem man den Model in Fett sehr heiß werden ließ, einen zugeschnittenen Teigstreifen darauf, hält den Spagat mit dem Zeigefinger leicht auf den Teig und überwindet diesen, jedoch nicht zu fest, mit der Spagatschnur, worauf man das Ende derselben zu dem Stiel zurückleitet und mit diesem hält, während der so überbundene Teig, dessen Enden nach aufwärts stehen sollen, in sehr heißem Fett lichtbraun gebacken wird; hierauf nimmt man den Model aus dem Fett, hält ihn über eine Tafel, löst den Spagat behutsam ab und nimmt den gebackenen, bogenförmigen Krapfen, in welchem die Einschnitte der Schnur in gleicher Entfernung schief laufen sollen, vorsichtig von dem Model, legt den Krapfen auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker. So wird fortgefahren, bis aller Teig verwendet ist, worauf man die Krapfen mit aufgelöster Marmelade, beliebiger warmer Crème oder Chaudeau, auch Schlagobers oder Chocolate serviert. Man bedient sich hiezu mehrerer Model zu gleicher Zeit. Es ist hier besonders zu bemerken, daß man bei dem erklärten Vorgehen alle Vorsicht zu beobachten hat, und zwar darf der Spagat beim Aufbinden des Teigstreifens nur leicht angezogen werden und muß das Fett so heiß als möglich sein, da sonst der Teig zerfließen würde. Diese Schnürkrapfen können auch von Butterteig und jedem mürben Teig bereitet werden.

1285. Crème-Krapfen.

Man gibt in eine tiefe Schüssel $\frac{1}{4}$ Liter Obers und rührt es mit 8 Deka Vanillezucker, 1 Eßlöffel Mehl und 6 Eierdottern gut ab, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Form füllt und $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt im Dunst kochen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, mit einer Schüssel bedeckt, gestürzt und behutsam herabgenommen. Nach gänzlichem Erkalten werden mittelst eines runden Ausstechers beliebig große Krapfen ausgestochen, auch Streifen in viereckige Stücke geschnitten, welche in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus sehr heißem Fett unter öfterem Schütteln der Casserolle auf beiden Seiten gelb gebacken werden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, richtet sie gemischt mit andern derlei Speisen in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie heiß zu Tisch.

1286. Schlüssel-Krapferln.

Man bereitet von $\frac{1}{4}$ Liter Milch einen Brandteig (Nr. 1173), gibt diesen auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett und streicht von diesem mittelst eines umgebogenen Löffelstieles, welcher immer früher in heißes Fett getaucht wird, beliebig große Stücke in das heiße Fett, welches geschüttelt werden muß; die Stücke fallen gleich zu Boden, steigen aber nach einigen Augenblicken wieder in die Höhe. Wenn nun die Oberfläche des Fettes ziemlich bedeckt ist, hält man mit dem Ein-

legen der Teigstücke inne, da selbe beim Backen zweimal so hoch auflaufen. Die Casserolle wird während des Backens öfters leicht bewegt und die Krapferln mit dem Backlöffel so gewendet, dass sie eine gleichmäßige Farbe erhalten. Wenn sie eine braune, reiche Kruste haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie auf Fliesspapier, richtet sie in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie mit warmer Marmelade oder Chaudeau zu Tisch.

1287. Erdbeer-Krapfen.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Kilo frische Erdbeeren mit 24 Deka fein gestoßenem Zucker gut vermengt hat, wird dann davon 1 Kaffeelöffel voll in mit Wasser befeuchtete Oblaten gefüllt, in Weinteig (Nr. 1171) getunkt und schnell in sehr heißem Fett gelb gebacken. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie einige Augenblicke auf Fliesspapier, richtet sie gehäuft in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie gleich zu Tisch.

1288. Himbeer-Krapfen.

Die Bereitung derselben geschieht, wie sie bei den „Erdbeer-Krapfen“ (Nr. 1287) angegeben ist, nur werden anstatt Erdbeeren Himbeeren hiezu verwendet. Frische Weichsel und Kirschchen können so wie die Erdbeeren und Himbeeren verwendet werden, nur werden die Stengel abgezupft.

1289. Spritz-Krapfen.

Man verwendet zur Bereitung dieser Speise den von $\frac{1}{4}$ Liter Milch gemachten Brandteig (Nr. 1173), welchen man in eine blecherne Spritze einfüllt, deren Öffnung einen Stern bildet, worauf man dann mit dem Holzstößel den Teig aus der Spitze kranz- oder schneckenförmig in das heiße Fett spritzt. Die Krapfen werden, wenn sie auf einer Seite braun gebacken sind, mit dem Backlöffel umgewendet und auf der zweiten Seite ebenso gebacken, während welcher Zeit man die Casserolle öfters schüttelt. Wenn die Krapfen noch einmal so hoch aufgelaufen sind und eine braune, reiche Kruste haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie einige Augenblicke auf Fliesspapier, richtet sie dann erhöht in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie heiß zu Tisch. Man kann nach Belieben Crème oder warme Marmelade dazu servieren.

1290. Gebackene Äpfel.

Man schneidet von Maschansteräpfeln an der Seite der Stengel eine runde Scheibe, an welcher jedoch der Stengel bleibt. In die Mitte jedes Apfels drückt man einen kleinen Ausstecher, dreht ihn etwas und zieht ihn mit dem Kerngehäuse wieder heraus. Ganz durchstochen dürfen die Äpfel nicht werden, sondern es muß gleichsam ein messerrückendicker Boden bleiben. Wenn hierauf die Äpfel und die runden Scheiben geschält sind, werden sie in Mehl getaucht, in aufgeklappte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, werden die Äpfel mit einem Backlöffel herausgenommen, der leere Raum mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, hierauf mit den runden Scheiben, an welchen sich die Stengel befinden, bedeckt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und heiß zu Tisch gegeben. Gewöhnlich werden die Äpfel gemischt mit Crémekrapferln serviert. Alles beliebige Obst kann so behandelt werden.

1291. Gebackene Äpfelscheiben.

Wenn man, wie es bei den „Gebackenen Äpfeln“ (Nr. 1290) angegeben wurde, mit einem kleinen runden Ausstecher das Kerngehäuse beseitigt und die

Äpfel geschält hat, werden sie in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Zucker, welcher nach Belieben mit etwas Rum befeuchtet ist, bestreut und einige Zeit liegen gelassen. Die Äpfelscheiben werden dann mit einer Gabel aufgefasst, in Weinteig (Nr. 1171) getunkt und in heißem Fett unter öfterem Schütteln der Casserolle auf beiden Seiten gelb gebacken, worauf man sie mit einem Backlöffel herausnimmt, in fein gestoßenem Zucker wälzt, auf einer Schüssel anrichtet und heiß zu Tisch gibt.

1292. Gebackene Aprikosen (Marillen).

Wenn die Aprikosen auseinandergeschnitten sind, werden die Kerne ausgelöst, die Schalen fein herabgeschnitten, die Aprikosen dann in eine tiefe Schüssel gegeben, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und ungefähr 1 Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden sie mit einer Gabel aufgefasst, in Weinteig (Nr. 1171) getunkt und in sehr heißem Fett lichtbraun gebacken. Mittels eines Backlöffels werden sie dann herausgenommen, einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt, auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1293. Gebackene Pfirsiche

werden wie die „Gebackenen Marillen“ (Nr. 1292) behandelt; so können auch die Ananascheiben behandelt werden.

1294. Gebackene Zwetschken.

Weichgekochte dünne Zwetschken werden auf ein Tuch gelegt und gut abgetrocknet, von den Kernen befreit, statt diesen abgezogene Mandelkerne hineingegeben, worauf man sie wie die Äpfelscheiben in Wein- oder auch Biertheig taucht und ferner so behandelt, wie es bei den „Gebackenen Äpfelscheiben“ (Nr. 1291) angegeben ist. Die Zwetschken können, wenn sie fertig gebacken sind, in geriebener Chocolate, gemischt mit fein gestoßenem Zucker, gewälzt werden, wo sie dann den Namen „Schlosserbuben“ erhalten.

1295. Gebackener Holunder (Solter).

Der vollkommen aufgeblühte Holunder wird, um ihn zu reinigen, mehreremal in kaltes Wasser getaucht und hierauf mit den Blüten auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abtropfen kann. Wenn dies geschehen ist, taucht man die Blüten bis an den Stengel in Weinteig, Biertheig oder auch dünnen Schmarrenteig und bäckt sie hierauf in sehr heißem Fett. Wenn sie eine lichtbraune Farbe haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie einige Augenblicke auf Löschpapier, richtet sie dann auf einer Schüssel an und bestreut sie beliebig mit Zucker.

1296. Weiße Akazien- und Kürbisblüten, dann weiße, vollkommen aufgeblühte Rosen

werden wie der „Gebackene Holunder“ (Nr. 1295) bereitet.

1297. Gebackene Mäuse (Germteig).

Von derselben Teigmasse, wie sie bei den „Gebackenen Topfennudeln“ (Nr. 1300) angegeben ist, nur lässt man den Topfen weg, bereitet man die gebackenen Mäuse, und zwar auf folgende Art: Wenn der Teig um den dritten Theil höher geworden ist, mischt man zu diesem 16 Dekka überlaubte Weinbeeren (Korinthen) ein, fasst mittelst eines Eislöffels beliebig große Stücke heraus, welche an der Spitze des Löffels stumpf, an der entgegengesetzten Seite aber in eine Schnur auslaufen sollen. So legt man sie in sehr heißes Fett und lässt sie bei öfterem Schütteln der Casserolle gleichmäßig backen. Hierauf

nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, legt sie einige Augenblicke auf Löschpapier, richtet sie dann in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie mit beliebigem Saft oder Chaudeau zu Tisch.

1298. Gebackenes Stroh.

Wenn man von 4 Eierdottern einen Nudelteig bereitet hat, wird dieser dünn ausgewalzt und hierauf in lange, feine Nudeln geschnitten, welche schnell in heißem Fett gebacken werden, worauf man sie einige Augenblicke auf Löschpapier legt und dann als Garnierung oder Verzierung verwendet oder mit beliebiger Crème serviert. Von derselben Masse können auch Rosen gemacht werden, und zwar sticht man mit einem runden, gezackten Ausstecher drei Blätter aus. Diese werden aufeinandergelegt, jedes Blatt wird, bevor man das nächste darauf legt, mit aufgeklopftem Ei in der Mitte betupft, damit die Blätter fest zusammenhalten; auf das letzte Blatt drückt man mit den Fingern stark auf, so daß sich eine Grube bildet; dies bäckt man dann in heißem Fett. In das durch den Fingerdruck entstandene Grübchen kann man, nachdem die Rosen gebacken sind, entweder Stückchen beliebige Marmelade oder $\frac{1}{2}$ Kirsche geben und die Rosen ebenso wie das gebackene Stroh zur Garnierung verwenden.

1299. Gebackenes Sen.

Ist dasselbe wie oben, nur nimmt man zu dem Teiganmachen 1 Eßlöffel „Spinatopfen“ (Nr. 336).

1300. Gebackene Topfennudeln (Gernteig).

In 6 Defa abgetriebene Butter werden 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei nach und nach eingerührt und dieses hierauf mit 16 Defa passiertem Topfen, 8 Defa fein gestoßenem Zucker und 5 Gramm Salz gut vermengt. Zu diesem gibt man 3 Defa in $\frac{1}{16}$ Liter kalter Milch oder Obers aufgelöste Preßgerm, nebst 32 Defa Mehl, rührt es gut untereinander und schlägt den Teig solange fein ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Ort stehen läßt. Wenn der Teig um den dritten Theil höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt fingerlange und fingerdicke Würstchen davon, welche man wieder auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und zugedeckt liegen läßt, bis sie etwas größer geworden sind. Wenn dies der Fall ist, werden sie in sehr heißem Fett gelb gebacken, hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen, in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln etc.

1301. Erdäpfel-Schmarren mit Zwiebel.

Eine beliebige Quantität Erdäpfel wird $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche weichgekocht, hierauf geschält und solange sie heiß sind, feinblättrig geschnitten oder sie werden auf einem Brett zerdrückt. In einer Casserolle, in welcher sich heißes Fett befindet, röstet man feinnudelig geschnittene Zwiebel, gibt die Erdäpfel dazu, rührt es gut untereinander, salzt es nach Geschmack und läßt die Erdäpfel ein wenig rösten.