

Mehl-Speisen.

Einfache Mehl-Speisen.

Nudeln. Abgeschmalzen. Man bereitet Nudelteig (S. 69) von 7 Deziliter Mehl, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu kurzen, zwei messerrückenbreiten Nudeln, kocht dieselben in gesalzenem Wasser, seigt sie ab, häuft sie auf die Schüssel, bestreut sie mit gelbangelautenen Bröseln oder mit Parmesankäse oder mit Mohn und übergießt sie mit heißer Butter.

Mit Fleisch. Gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein und dünstet es mit in Butter angelautener Zwiebel und Petersilie ab. Dann schüttet man gesottene, abgeseigte Nudeln in heiße Butter und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, drückt eine Schicht davon in einen ausgebröselten Model, gibt eine Schicht Fleisch darauf, drückt wieder Nudeln und wieder Fleisch ein, fährt so fort, bis der Model voll ist, und hält die Speise bis zum Stürzen und Anrichten im Rohre warm.

Statt Kalbfleisch kann man feingeschnittene, mit Petersilie, Sardellen und saurem Rahm abgedünstete Rostbraten oder Haschee von Wildbret einfüllen. Auch kann man die Nudeln, statt sie in eine Form zu drücken, nur mit dem geschnittenen, abgedünsteten Fleische mischen und auf die Schüssel häufen.

Zwickerl. Mit Grieß. Man bereitet weichen Nudelteig von 7 Deziliter Mehl (und zwar von einer Mischung von feinem und ordinarum), treibt ihn messerrückendick aus, schneidet oder radelt ihn in fingerbreite, viereckige Fleckerl, kocht diese in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Dann läßt man zwei Deziliter Grieß in Rindschmalz gelb anlaufen, gießt ein paar Löffel Milch dazu, gibt die Fleckerl hinein, mischt sie mit dem Grieß und läßt sie ein wenig steif werden.

Mit Rahm. Man gibt gekochte, abgeseigte Fleckerl zu in heißem Fett (Butter oder Rindschmalz) angelautener Petersilie, mischt 2 Deziliter sauren Rahm, den man mit Ei abgesprudelt hat, dazu und dünstet die Fleckerl ein wenig auf, läßt sie aber nicht braun werden. Als Hackberger-Nudeln bereitet man sie ebenso, sprudelt aber den sauren Rahm nicht mit Ei, sondern mit ziemlich viel Schnittlauch ab.

Mit Topfen oder Schafkäse. Man treibt Nudelteig (oder Reste von Strudelteig) dick aus, schneidet ihn zu Fleckerln, kocht dieselben und seigt sie ab, gibt sie auf eine Schüssel, bestreut sie schichtenweise mit geriebenem Topfen (Quark) und schmalzt sie mit Grammeln ab oder bestreut sie mit Brinza oder Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab.

Topfen-Nudeln. Man schneidet Nudelteig zu bleistiftbreiten Nudeln, siedet dieselben in Salzwasser, seigt sie ab, gibt sie in heiße Butter in eine Kasserolle, mischt sauren Rahm, den man mit Eiern abgesprudelt hat, und geriebenen Topfen dazu und stellt die Kasserolle in das Rohr.

Nudel-Scheiben. Man bäckt Frittaten von zwei Eiern (S. 68), legt sie auf einer Serviette etwas übereinander zu einem Flecken auf und bestreicht denselben mit ein paar abgesprudelten Eiern. Dann mischt man gekochte, abgeseigte Nudeln zu Butter mit angelauener Petersilie, schüttelt sie auf, läßt sie ein wenig auskühlen, streicht sie auf den Flecken, rollt diesen zu einer Wurst zusammen, dreht und bindet die Wurst in ein Tuch, kocht sie in Salzwasser und schneidet sie dann zu Scheiben, welche man mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Schinken-Fleckerl. Gekochte Fleckerl von 4 Deziliter Mehl seigt man ab und gibt sie in 3 Deka heiße Butter. Dann sprudelt man 2 Deziliter sauren Rahm mit 25 Deka feingehacktem Schinkenfleisch ab, mischt ihn zu den Nudeln und dünstet diese auf.

Makkaroni. Mit Schinken. Man kocht die Makkaroni (S. 55), seigt sie ab, gibt sie in heiße Butter, mischt sie mit ein wenig saurem Rahm und mit feingehacktem Schinken und läßt sie aufdünsten und dann kühler werden. Hierauf mischt man sie mit geriebenem Parmesankäse, füllt sie in einen ausgebröselten Reismodel und bäckt sie schön gelb.

Mit Lungenbraten. Man mischt die gekochten, abgeseigten Makkaroni mit feingehackten, mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünsteten Lungenbratenresten und geriebenem Parmesankäse, richtet sie gleich an und serviert mit Bratensoße bereitete Paradiesäpfel-Sauce (S. 133) dazu.

Mit Schwämmen. Zartfleischige Schwämme, und zwar ein gehäufte Teller voll, werden gepuht, abgebrüht, fein gewiegt, mit Butter, Zwiebel und etwas Petersilie gedünstet, dann mit Mehl gestaubt und mit Suppe und ein wenig saurem Rahm vergossen. Hierauf treibt man ein Stück Butter mit einem Ei ab, rührt die gedünsteten Schwämme dazu, mischt das Ganze zu gekochten, abgeseigten Makkaroni, gibt die Mischung in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel, bestreut sie mit feinen Bröseln, begießt sie mit saurem Rahm und mit 1 bis 2 versprudelten Eiern und bäckt sie im Rohr.

Mit Paradiesäpfeln. Getrocknete italienische Paradiesäpfel-Marmelade wird in dünne Scheiben geschnitten und mit kochendem Wasser aufgelöst. Dann gibt man abgeseigte Makkaroni in warme Butter und mischt sie mit derselben, verrührt sie hierauf auf dem Herde mit der Marmelade und geriebenem Parmesankäse, deckt sie zu, läßt sie noch eine Weile seitwärts am Herde stehn und richtet sie dann in einer erwärmten Schüssel bergartig an.

Kärntner Nudeln (Tascherl). Man sprudelt ein Ei mit zwei Deziliter kaltem Wasser und Salz ab, macht es in einer Schüssel mit ungefähr einem halben Liter Mehl zu einem weichen, zarten Teig, arbeitet den Teig auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig ab und rollt ihn dann zu einer Wurst aus, schneidet diese in Scheiben, treibt jede Scheibe mit dem Rollholze nach einer Seite hin zu einem länglichen Fleckchen aus, legt dieses auf die linke Hand, gibt einen gehäuften Eßlöffelvoll von der Fülle darauf, schlägt den Teig über die Fülle und drückt ihn am Rande zusammen, so daß das Ganze die Form eines stark gefüllten Schließkrappfels bekommt. Dann schließt man den Teig noch besser, damit die Fülle nicht ausfließen kann, und biegt ihn in kleinen Falten über, indem man den Teigrand mit zwei Fingern faßt, etwas auszieht und zurückbiegt. (Sieh Papilloten, S. 267.) Wenn alle Tascherl so bereitet sind, kocht man sie in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter über Bröseln ab.

Birnen- und Apfelsfülle. Saftige, aber nicht zu weiche Birnen oder Apfel wischt man ab, schneidet sie, ohne sie zu schälen, fein, mischt sie mit in Butter angelautenen Bröseln, Zucker und Zimt und füllt sie auf die oben angegebene Weise in den Teig. Die gekochten Tascherl bestreut man mit Bröseln oder gestoßenem Mohn und mit Zucker und schmalzt sie ab.

Zwetschkenfülle. Frische Zwetschken werden fein geschnitten und mit Zimt und angelautenen Bröseln gemischt. Gedörnte werden ungekocht geschnitten und mit Zucker, Zimt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt. Von Powidel nimmt man nußgroße Stückchen.

Kirschenfülle. Gedörnte Kirschen und Weichseln werden nur gewaschen, aber nicht gekocht, samt den Kernen recht fein gestoßen und mit Zucker, Zimt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt.

Mohn- oder Nußfülle. Gestoßenen Mohn oder feingeschnittene Nüsse mischt man mit Honig und mit Bröseln, die man mit Obers befeuchtet hat.

Mit Topfenfülle. Man mischt feingeschnittene Petersilie oder ebenso geschnittenes Kerbelkraut mit Bröseln, läßt die Mischung in heißer

Butter anlaufen, gibt geriebenen Topfen und Dotter, die man mit saurem Rahm und Salz abgesprudelt hat, dazu, macht von dieser Masse nußgroße Kugeln und schlägt dieselben in den Teig ein. Die gekochten Tascherl schmalzt man mit Butter über Bröseln ab.

Mit Fleischfülle als Specknudeln. Man siedet ein Stück frisches, fettes Schweinefleisch, schneidet es recht fein, mischt Semmelbrösel und Ei dazu, macht von dieser Masse nußgroße Kugeln, schlägt dieselben in den Teig ein, siedet die Tascherl in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln und frischem Speck ab.

Heidenmudeln mit Topfsenfülle. Man macht von gesalzenem, mit siedendem Wasser abgebrühten Heidenmehl einen ziemlich weichen Teig, schneidet denselben zu Stücken und treibt diese zu handgroßen, ovalen Fleckchen aus, die man dann wie die Kärntner-Nudeln mit wie oben bereiteter Topfsenfülle füllt, in Salzwasser kocht und mit Butter über Bröseln abschmalzt.

Marillen- und Zwetschen-Knödel. Man bröfelt 7 Eßl. Butter mit 7 Deziliter Mehl ab. Dann erweicht man eine kleine Semmel mit Milch, verrührt sie in einer Schüssel mit einem Ei und 2 Dottern, mischt Salz und das abgebröfelte Mehl dazu, treibt diesen Teig ziemlich dick aus, schneidet ihn zu viereckigen Stücken, dreht in jedes derselben eine ganze Zwetsche oder Marille ein, siedet diese Klößchen in gesalzenem Wasser, hebt sie mit einem Löffel vorsichtig auf, damit sie nicht am Geschirre kleben, nimmt sie mit dem Backlöffel heraus, gibt sie in heiße Butter in eine Kasserolle und läßt sie auf einer Seite braun werden. Man kann vorher in der Butter Zucker bräunen und Brösel anlaufen lassen oder nur Brösel anlaufen lassen und die Knödel kurz vor dem Anrichten damit aufschütteln. Marillen kann man vor dem Eindrehen entfernen und statt des Kernes ein Stückchen Zucker oder eine Mandel hineinstecken.

Von Strudelteig. Man macht von einem Ei, einem nußgroßen Stückchen Butter, etwas Salz, kalter Milch und einem halben Liter Mehl einen weichen Teig, treibt denselben dünn aus, schneidet ihn zu viereckigen Stücken und dreht die Zwetschen (oder Marillen) in diese ein. Die angegebene Menge Teig genügt für ungefähr 30 Zwetschen. Man siedet dann die Knödel auf die oben angegebene Weise, richtet sie an, übergießt sie mit heißer Butter und bestreut sie mit Zucker, Zimt und angelauten Bröseln.

Auf böhmische Art. Man bestreut die von Nudelteig bereiteten, gekochten Knödel mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen und schmalzt sie mit Butter ab.

Von Topfenteig. Man macht weichen Teig aus 4 Deziliter Mehl, 20 Defa Topfen, Salz und 3 Dottern, treibt ihn ziemlich dick aus, schneidet ihn in so große Fleckchen, daß man in jedes eine Zwetsche eindrehen und den Teig um dieselbe gut schließen kann, gibt die gekochten Knödel zu in Butter angelautenen Bröseln und schüttelt sie auf.

Von Erbdäpfelteig. Man bereitet die Knödel aus Teig von einem halben Liter Mehl, 4 Dottern, Salz und 10 bis 12 Stück gekochten, geschälten, warm zerdrückten und dann ausgekühlten Erbdäpfeln.

Knödel mit Zwetschen. Man bereitet Semmelknödel (Knöbse) mit Butter oder Rindschmalz (S. 174), siedet sie, reißt sie dann mit Gabeln entzwei, gibt sie zu gelbgerösteten Bröseln in eine Kasserolle, schüttelt sie, so daß die Brösel sich anlegen, richtet sie an und serviert gedünstete frische Zwetschen oder Zwetschen-Pfeffer (S. 188) oder mit Wasser und Wein aufgelösten Powidel dazu.

Oder: Man macht Mehlsböße (S. 122), reißt sie, wenn sie gekocht sind, mit Gabeln auseinander, bestreut sie mit angelautenen Bröseln, schmalzt sie mit Butter ab und serviert gedünstete Zwetschen oder Zwetschen-Pfeffer oder Powidel dazu.

Weichsel-Knödel. Man treibt 4 Defa Butter mit einem Ei und 3 Dottern ab, mischt 4 Deziliter Mehl und 2 Deziliter Milch, dann 12 Defa Brösel und 4 Deziliter abgezapfte frische Weichseln dazu, macht von dieser Masse Knödel, kocht dieselben in Salzwasser, reißt sie dann auseinander und bestreut sie mit Zucker und in Butter gelbgerösteten Bröseln.

Topfen-Knödel. Man treibt 7 Defa Butter mit einem Ei und 3 Dottern ab, mischt einen Tellervoll geriebenen Topfen, halb so schwer Grieß als Topfen, eine Handvoll Brösel, 2 Deziliter Mehl und das nötige Salz dazu und formt von dieser Mischung Knödel, die man dann in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Topfen-Rocken. 25 Defa geriebenen Topfen verrührt man mit 3 Eiern, etwas Salz, saurem Rahm und 3 Deziliter Mehl zu einem lockeren Teige. Dann läßt man in einer großen Kasserolle 6 Defa Rindschmalz mit 6 Eßlöffel Wasser heiß werden, legt große Rocken von dem Teig in das Schmalz ein, deckt die Kasserolle zu, damit kein Dunst heraus kann, und kocht die Rocken, bis man prasseln hört. Wenn sie unten braun geworden sind, übergießt man sie mit 3 Eßlöffel saurem Rahm und richtet sie bald an. Man kann vor dem Anrichten etwas Milch zu den Rocken gießen und dieselben mit Zucker bestreuen.

Grieß-Knödel. Man brennt 4 Deziliter Grieß mit 4 Deziliter siedender Milch ab, läßt ihn auskühlen, gibt ihn dann zu 5 Defa Butter

in eine Schüssel und treibt ihn ab, rührt hierauf 4 Eier dazu, macht von dieser Masse 15 Knödel und kocht dieselben in gesalzenem Wasser. Man bestreut sie dann mit Parmesankäse und schmalzt sie ab, oder man schmalzt sie nur über Bröseln ab und serviert Zwetschenpfeffer dazu.

Oder: Man nimmt statt der Butter 14 Deka frischen, würfelig geschnittenen Speck und läßt ihn heiß und gelb werden, gibt das flüssige Fett zur Milch und verwendet die Grammeln zum Abschmalzen.

Ohne Eier. In 4 Deziliter siedende Milch rührt man so viel Grieß, daß die Mischung dick wie ein Rindstoch ist, und stellt dies beiseite, ohne es zu kochen. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel in heißer Butter gelb anlaufen und mischt so viel Brösel dazu, als der Grieß ausmacht. Wenn auch die Brösel angelauten sind, mischt man sie mit dem Grieß, formt von der Mischung Knödel, kocht dieselben in Salzwasser, schmalzt sie über Bröseln ab, richtet sie an und gibt gesottenes Seldschfleisch dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man 4 Deziliter Grieß mit siedender Milch ab, läßt ihn erkalten, mischt 2 große Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formt von dieser Mischung Knödel, kocht dieselben in Salzwasser und schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel oder angelautenen Bröseln ab.

Geröstete Grieß-Rocken (Holzknecht-Rocken). Man übergießt ein halbes Liter gesalzenen Grieß mit 7 Deka heißem Rindschmalz, macht ihn hierauf mit siedendem Wasser zu einem ziemlich weichen Teige, läßt denselben eine halbe Stunde stehn und kocht dann große Rocken davon in siedendes, gesalzenes Wasser ein. Wenn sie gekocht und abgeseiht sind, röstet man sie in Rindschmalz auf einer Seite schön braun.

Erdäpfel-Knödel. Mit Bröseln. Man passiert 6 mittelgroße, gekochte und geschälte Erdäpfel, mischt ein Ei, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß ein weicher Teig wird, und rollt diesen fingerdick aus. Hierauf röstet man feingeschnittene Zwiebel und Brösel in Butter, streut sie auf den Teig, rollt diesen zu einem Strudel zusammen und schneidet diesen Strudel in gleichmäßige Stücke, die man dann an den Ecken einbiegt, rund formt, in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Mit rohen Erdäpfeln. 6 rohe, mittelgroße, gewaschene und geschälte Erdäpfel und 8 gekochte, geschälte Erdäpfel von gleicher Größe werden gerieben und mit 2 Eiern, Salz und Mehl zu einem weichen Teige gemacht. Man formt aus diesem Teige kleine Knödel, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel oder angelautenen Bröseln ab.

Mit Schinken. Man reibt 4 ziemlich große, gesottene Erdäpfel, läßt eine Handvoll Brösel in Butter gelb anlaufen, sprudelt ein Deziliter sauren Rahm mit einem Dotter und einem ganzen Ei ab, schneidet gesottenes Selschfleisch fein, mischt dann alles zusammen, macht von der Mischung kleine Knödel, gibt dieselben in heißes Schmalz und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Nudeln. Gesotten und geröstet. 4 Deziliter Mehl werden mit etwas mehr von gesottenen oder gebratenen, zerdrückten Erdäpfeln, als das Mehl ausmacht, und etwas Salz gemischt und mit ein wenig Butter und 2 abgesprudelten Eiern schnell zu Teig gemacht. Man schneidet diesen Teig zu nußgroßen Stücken, rollt diese auf dem bemehlten Brette mit den Händen zu fingerdicken, an den Enden zugespitzten Nudeln, siedet die Nudeln in gesalzenem Wasser, seiht sie dann ab, gibt sie zu gelb angelauener Zwiebel und Bröseln, röstet sie ein wenig, und richtet sie entweder so an oder kocht sie vor dem Anrichten noch mit ein paar Löffel saurem Rahm auf.

Gebacken. Man bereitet Teig von 28 Dekka gebratenen, zerdrückten Erdäpfeln, 28 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, etwas Salz, 8 Dekka Zucker und einem Ei, rollt ihn auf die oben angegebene Weise zu Nudeln, röstet dieselben in heißem Schmalze schön braun, gibt sie nacheinander in ein weites Geschirr, übergießt sie mit 2 Deziliter Milch, die man mit 2 Dottern und Zucker abgesprudelt hat, deckt sie zu, läßt sie im Rohre stehn, bis sich die Milch eingezogen hat, und bestreut sie beim Anrichten mit Vanillezucker.

Erdäpfel-Rocken. Mit Rammeln (braun geschmorter Rinde). Man zerdrückt einige große, gesottene Erdäpfel, läßt sie auskühlen, gibt Salz, 6 Dotter und 4 Löffel Obers dazu und mischt Mehl nur ganz leicht darunter, bis das Ganze so fest wie Rockenteig ist. Indessen läßt man in einer Kasserolle 2 Löffel Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden. Sobald der Teig fertig ist, legt man ihn mit einem Löffel als große Rocken in die Kasserolle, deckt dieselbe gut zu, damit kein Dunst heraus kann, kocht die Rocken, bis man prasseln hört, und richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Mit Bröseln. Man kocht roh geschälte Erdäpfel in einem 1½ Liter haltenden Topfe, macht denselben aber nicht ganz voll. Wenn sie halb gekocht sind, schüttet man etwas vom Wasser weg, gibt dafür 2 Deziliter feines Weizenmehl in den Topf, kocht das Ganze, bis die Erdäpfel weich sind, gießt hierauf den Rest des Wassers ab, salzt die Erdäpfel ein wenig und rührt sie mit 3½ Dekka Butter und etwas Milch glatt ab. Dann saßt man von diesem Teig mit einem Löffel Rocken heraus, legt dieselben

schichtenweise auf eine Schüssel und gibt auf jede Schicht gelbgeröstete Brösel und etwas heiße Butter.

Mit Mohn. Man bereitet die Nocken ebenso, legt sie ebenfalls schichtenweise auf eine Schüssel, bestreut jede Lage mit gestoßenem Mohn und Zucker und schmalzt jede mit Butter ab.

Mehl-Nockerl. Geröstet. Man macht Nockerl wie die Spagen (S. 173), kocht sie in gesalzenem Wasser, seigt sie ab, gibt sie in heiße Butter und röstet sie auf einer Seite schön braun. Oder man röstet die gekochten, abgeseigten Nockerl wie die Wasserspagen (S. 173) mit Bröseln oder Grieß.

Mit Powidel. Man kocht Powidel mit etwas Wasser auf, gibt die gekochten, abgeseigten Nockerl dazu, rührt sie durcheinander, richtet sie an und schmalzt sie mit Butter ab.

Mit Topfen oder Käse (Haluschka). Man macht Nockerlsteig wie für Spagen, gibt ihn auf einen Teller, schneidet mit einem Messer kleine Nockerl von dem Teig in gesalzenes, siedendes Wasser, kocht dieselben, seigt sie ab, gibt sie auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem fetten Schaffkäse (Brinza) und schmalzt sie mit heißer Butter ab oder bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Mit Eiern. Man gibt die gekochten, abgeseigten Nockerl in heißes Rindschmalz, sprudelt dann 2 Eier mit einem Löffelvoll saurem Rahm oder Milch ab, schüttet dies über die Nockerl, rührt sie durcheinander und richtet sie an, sobald die Eier gestockt sind.

Sterz. Heidensterz. Man kocht ihn auf die S. 123 angegebene Art, schmalzt ihn mit Rindschmalz ab und gibt gesottene süße oder kalte saure Milch dazu.

Türkischer Sterz. Man schüttet 7 Deziliter Maismehl in 1½ Liter siedendes gesalzenes Wasser, kocht es auf die bei Heidensterz (S. 123) angegebene Art, jedoch kürzer, schmalzt den Sterz mit heißer Butter oder heißem Rindschmalz ab und serviert Milch dazu.

Pfannsterz. Man bereitet Pfannsterz von Weizen-, Roggen- oder Heiden-Mehl auf die S. 123 angegebene Art und gibt Milch dazu.

Grießsterz. Man läßt gesalzenen Weizengrieß in heißem Rindschmalz gelb anlaufen und gießt hierauf so viel Milch dazu, daß der Grieß anschwellen kann. Dann zerreißt man die Masse mit einer Gabel zu sterzartigen Bröckeln. Man gibt Zwetschenmus oder gedünstetes Obst dazu.

Breinsterz. Man wäscht Hirsebrein (ungefähr ein halbes Liter) mehrmals mit warmem Wasser, kocht ihn mit gesalzenem Wasser bei

mäßiger Hitze in einer zugedeckten Kasserolle weich und dick und läßt dabei das Wasser ganz eingehn. Dann schmalzt man den Brein mit heißer Butter, in der man feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen ließ, oder mit Fett von Speck ab, läßt ihn eine Weile stehn, bröckelt ihn hierauf auf die Schüssel und bestreut ihn mit gerösteter Zwiebel oder mit Grammeln.

Polenta. Mit Zucker und Zimt. Die Polenta wird auf die S. 174 angegebene Weise bereitet und in Form von Nocken auf einer Schüssel aufgeschichtet. Dabei wird jede Schicht recht stark mit Zucker und Zimt bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Mit Sardellenbutter. Man schiebt ziemlich weiche Polenta ein wenig auseinander und gibt in die dadurch entstandene Grube zerlassene Sardellenbutter mit Petersilie. Dann saßt man mit einem Löffel, den man jedesmal vorher in die Butter taucht, die Polenta in Form von Nocken auf die Schüssel und richtet sie an.

Mit Käse (Mamaliga). Man bereitet ziemlich weiche Polenta, streicht dieselbe in halbfingerdicken Schichten in eine mit Butter ausge schmerte, glatte Form ein und bestreut dabei jede Schicht mit feingeknetetem fettem Schaffkäse (Brinza). Wenn die Form voll ist, übergießt man das Ganze mit zerlassener Butter, bäckt es, bis es eine gelbe Kruste bekommt, und stürzt es.

Mit Eierspeise. Man legt Polentaschnitten auf eine Schüssel, schmalzt sie mit heißer Butter ab und stellt sie in das Rohr. Dann macht man sehr dünnflüssige Eierspeise (S. 380), gießt sie über die Polenta und richtet diese an.

Milch-Speisen und Ausgedünstetes.

Kindstoch. Man sprudelt für je ein halbes Liter Milch 2 Eßlöffel feines Weizenmehl mit etwas kalter Milch dünn und glatt ab, setzt die übrige Milch auf das Feuer, rührt, sobald sie siedet, das Gesprudelte ein, läßt das Ganze auf mäßiger Hitze noch eine Weile kochen und gibt eine ganz kleine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu.

Mit Rammeln. Man läßt das Koch ziemlich lang kochen, ohne es aufzurühren, wodurch sich das am Boden Angelegte bräunt. Beim Anrichten sticht man das Gebräunte mit einer Gabel auf und gibt es mit der gebräunten Seite gegen oben auf das Koch.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt das angerichtete Koch eine Weile stehn, damit sich eine Haut bildet, bestreut diese dann dick mit Zucker und brennt den Zucker sogleich mit einem glühenden Schmarrenschäufel zu einer braunen Kruste.

Oder: Man läßt Zucker lichtbraun schmelzen, *gibt die Milch dazu, rührt dann das mit etwas Milch abgesprudelte Mehl ein und kocht das Rinds Koch auf die oben angegebene Weise fertig.

Mit Schmanckerl. Man bereitet Schmanckerl (S. 67), schneidet sie, wenn sie gebacken sind, zu Fleckchen und rollt dieselben wie Hohlhippen zusammen, bestreut dann das angerichtete Rinds Koch mit Vanillezucker und besteckt es mit den Schmanckerln.

Von Arrow-Root-Mehl. Man sprudelt statt des Weizenmehles Arrow-Root-Mehl mit der kalten Milch ab, kocht das Rinds Koch wie das von Weizenmehl und zuckert es ein wenig.

Milch-Grieff. Man sprudelt für ein Liter Milch 6 Eßlöffel Grieff mit kalter Milch dünn ab, gießt das Gesprudelte zur siedenden Milch und läßt es langsam kochen, bis der Grieff weich ist. Man kann es auch auf die bei Rinds Koch angegebene Weise mit Rammeln oder mit gebranntem Zucker bereiten.

Als Alm Koch. Man kocht 4 Deziliter Grieff in 8 Deziliter siedende Milch ein, gibt Rosinen oder Zucker, gestoßenen Anis, Zimt und Safran und, wenn der Grieff weich ist, ein Stück Butter dazu, läßt das Koch Rammeln bekommen und sticht dieselben beim Anrichten mit einem Schöpfelchen auf.

Milch-Reis. Man gibt 4 Deka Reis in ein Liter siedende Milch, läßt ihn langsam kochen, bis er weich ist, was beinahe eine Stunde dauert, und gibt Milch nach, wenn er zu dick wird. Dann richtet man ihn an und bestreut ihn mit Zucker und Zimt oder mit Zucker mit Vanille oder dick mit geriebener Schokolade.

Mit gebranntem Zucker. Man bestreut den angerichteten dicken Milchreis stark mit Zucker und brennt diesen mit glühendem Eisen. Oder man mischt beim Anrichten gebrannten Zucker (S. 59) zur Hälfte des Reises und gibt den gefärbten Reis im Kranz um den weiß gebliebenen.

Mit Rammeln. Man läßt 2 Deka Butter heiß werden, gibt 14 Deka Reis, 7 Deziliter siedende Milch und 7 Deka Zucker dazu, deckt die Kasserolle halb zu und läßt den Reis ohne Anrühren langsam kochen. Wenn er sich am Boden angelegt hat, gibt man, ohne umzurühren, heißes Obers dazu und stellt die Kasserolle auf mäßige Hitze. Beim Anrichten sticht man die Rammeln in kleinen Stücken auf, legt sie so auf den Reis, daß die braune Seite nach oben kommt, und streut Zucker darüber.

Hafergrütze mit Milch. Man kocht Hafergrütze (am besten solche von großtörnigem englischen Hafer) wie den Milch-Grieff zu einem Koch von beliebiger Dicke und genießt dasselbe mit oder ohne Zucker. Oder man

koht die Grüze mit Wasser zu einem ganz dicken Brei, um den man erst beim Anrichten Milch oder kaltes Obers gibt und den man mit Zucker bestreut.

Hirsebrein. Man gibt 4 Deziliter Hirsebrein, den man mehrmals mit warmem Wasser gewaschen hat, in 8 Deziliter siedende Milch, salzt ihn ein wenig und läßt ihn ohne Aufrühren langsam kochen. Sobald er dicklich ist, gibt man etwas Butter darauf und stellt den Brein in das Mohr. Beim Anrichten gibt man die gebräunte Seite nach oben.

Milch-Farferl. Farferl (S. 69) von einem Ei koht man in ein Liter siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, richtet man sie an und salzt oder zuckert sie.

Milch-Nudeln. Mit Zimt. Man bereitet Nudelteig von einem Ei oder 3 Dottern, treibt ihn nicht zu fein aus, schneidet die Nudeln breiter und kürzer, als zur Suppe, koht sie in ungefähr ein Liter siedende Milch ein und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

Mit Schmanckerln. Man macht den Teig mit Dottern, koht die Nudeln in Obers ziemlich dick, zuckert sie und besteckt sie dann mit Skarügen von Schmanckerln (S. 67), die man mit Creme gefüllt hat, oder bestreut sie mit Schmanckerln und Vanillezucker.

Mit Nüssen oder Mohn. In Milch dick gekochte Nudeln gibt man in heiße Butter, bestreut sie mit feingehackten Nüssen oder mit gestoßenem Mohn, betropft sie mit Honig, rührt sie mit einer Gabel auf und richtet sie an.

Mit Krebsbutter. Man bereitet feine Nudeln von Dottern, koht sie mit Obers und Krebsbutter und gibt Zucker dazu. Sie müssen dick, aber saftig sein. Man bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt oder gibt sie in eine Kruste von mürbem Teig.

Ausgedünstete Nudeln. Man macht Nudelteig von einem halben Liter Mehl, einem Ei und 2 Dottern, schneidet ihn zu ziemlich dicken, kurzen Nudeln, gibt dieselben nebst 7 Eßl. Butter und 2 Löffel Zucker eine Stunde vor dem Anrichten in ein Liter siedende Milch und koht sie, bis die Milch eingesotten ist und sich am Boden eine lichtbraune Kruste angelegt hat. Nun gießt man noch so viel heiße Milch auf die Nudeln, daß dieselben saftig sind, deckt die Kasserolle zu und läßt sie einige Minuten stehen. Beim Anrichten sticht man die Kruste auf, legt sie auf die Nudeln und bestreut sie mit Zucker.

Mit gebranntem Zucker. Man bräunt den Zucker mit etwas Rindschmalz und mischt die in Milch gesottenen Nudeln dazu.

Ausgedünstetes Gerstel. Geriebenes Gerstel dünstet man wie die Nudeln aus. Man kann dabei Rosinen und Korinthen dazu geben.

Nudel- und Reis-Schnitten. Man schneidet Nudelsteig von einem Ei und einem Dotter zu nicht sehr feinen Nudeln und kocht dieselben mit Milch dick, aber saftig. Dann sprudelt man 2 Dotter mit etwas Geruchzucker (S. 59) ab, mischt sie zu den lauwarmen Nudeln, streicht dieselben fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech oder in einen Tortenreiß und bäckt sie. Ehe der Flecken fertiggebacken ist, bestreicht man ihn mit Salse, streicht über diese gezuckerten Schnee von 3 Klar, bäckt den Flecken dann gar und schneidet ihn in Stücke. (Ebenso von Milchreis.)

Griech-Nudeln. 4 Deziliter Grieß werden mit 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz gemischt, mit 7 Defa Rindschmalz abgebröselst und mit 2 großen Eiern zu Teig gemacht. Man treibt diesen Teig fingerdick aus, schneidet ihn zu dreifingerbreiten Streifen und diese zu fingerbreiten Nudeln, legt die Nudel in 1½ Liter siedende Milch in ein flaches Geschirr ein, gibt 5 Defa Zucker dazu, läßt die Nudeln aufkochen und stellt sie dann sogleich in das Rohr, damit sie oben und unten schön braun werden. Beim Anrichten sticht man sie auf und bestreut sie mit Zucker. Man serviert Milch dazu.

Regenwürmer. Man bröselst 7 Defa Butter mit einem halben Liter Mehl ab, gibt ein Ei, 2 Dotter, etwas Obers oder sauren Rahm oder laue Milch und Salz dazu, macht davon schnell einen Teig, läßt ihn eine Stunde rasten, schneidet ihn dann zu nußgroßen Stücken, rollt diese mit den Händen zu bleistiftdicken, langen Nudeln aus und kocht die Nudeln in ein Liter siedende Milch ein. Dann läßt man 7 Defa Zucker in 2 Defa Rindschmalz gelb werden, gibt die Nudeln dazu, läßt sie eine halbe Stunde im Rohr ausdünsten, damit sie Rammeln bekommen, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Milch-Rockerl. Mehl-Rockerl. Man treibt 10 Defa Butter mit 4 oder 5 Dottern ab, rührt bei jedem Dotter einen großen Eßlöffelvoll Mehl dazu, mischt dann den Schnee der Klar darunter und legt Rockerl von dem Teig in 7 Deziliter siedende Milch in eine weite, leichte Rasserolle ein. Sobald die Rockerl ausgekocht sind, richtet man sie an und bestreut sie stark mit Zucker. Hat sich die Milch ganz eingekocht und sind die Rockerl unten braun geworden, so legt man sie mit der braunen Seite gegen oben auf die Schüssel und gibt etwas Milch, die man auch mit einem Dotter und Zucker absprudeln kann, dazu. Mit der Milch, in welche man die Rocken einkocht, kann man vor dem Einkochen ein Stückchen Vanille aufsieden lassen.

Grieß-Rockerl. Man treibt 7 Defa Butter mit 4 Eiern ab, mischt 3 Deziliter Grieß dazu, läßt die Mischung eine Viertelstunde stehen und kocht dann Rockerl davon in siedende Milch ein.

Salzburger Rockerl. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 5 Deka Zucker ab und gibt den Schnee der 4 Klar und 4 Kaffee-löffelvoll Mehl dazu, legt mit einem Eßlöffel Rocken davon in eine kleingerhoch mit siedender Milch gefüllte flache Kasserolle ein und stellt die Kasserolle in das Rohr. Wenn die Rocken lichtbraun gebacken sind, hebt man sie mit dem Schäuferl heraus, legt sie in einer Schüssel übereinander auf und bestreut sie mit Zucker.

Mit Mandeln und Schnee. Man mischt zu einem Abtriebe wie für die obigen Rockerl noch 5 Deka feingeschnittene Mandeln und kocht große Rockerl von der Mischung in 7 Deziliter siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, legt man sie auf eine Schüssel, sprudelt den Rest der Milch mit 5 Dottern und Vanillezucker ab, gibt ihn über die Rockerl, häuft dann auf jedes derselben einen Eßlöffelvoll gezuckerten Schnee, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt den Schnee bei jäher Oberhize gelb werden.

Mit Schmanckerln und Creme. Man bereitet die Rockerl ohne Mandeln, legt sie, wenn sie ausgekocht sind, in zwei Lagen in eine mit Schmanckerln (S. 67) bestreute Schüssel und bestreut jede Lage gut mit Schmanckerln, streicht dann ausgekühlte, mit dem Schnee der 2 Klar gemischte Vanille-Creme von 2 Dottern darüber, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt sie darin, bis die Creme gebacken ist.

Mit Schokolade. Man läßt gestoßenen Zucker in heißer Butter gelb werden, gibt geriebene Schokolade und die gekochten Rocken dazu, legt die Rocken dann auf Vanille-Creme in eine Schüssel, überstreicht sie mit Vanille-Creme, stellt die Schüssel in das Rohr und bäckt die Creme.

Schmarren und Commerl.

Mehl-Schmarren. Man sprudelt 4 Deziliter Milch, 3 Eier, Salz und 3 Deziliter Mehl gut ab, gießt das Abgesprudelte ungefähr fingerdick in 6 Deka heißes Rindschmalz ein und stellt es in das Rohr, damit es schön in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus und gibt es auf ziemlich jähe Hize. Wenn es steif und unten braun geworden ist, dreht man es mit dem Schmarren-Schäuferl um, läßt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Brocken und richtet es bald an, damit es nicht trocken wird. Man kann sauren Salat oder gebünstete Zwetschken oder heiße Milch dazu servieren oder nur Zucker darüber streuen.

Kaiser-Schmarren. Man sprudelt 4 Deziliter Obers mit 4 Dottern, 2 Deziliter Mehl und etwas Salz ab, gibt 4 Klar, zu Schnee geschlagen,

und Rosinen dazu, gießt das Ganze in heißes Rindschmalz oder heiße Butter ein, läßt es wie Mehl-Schmarren schön braun werden, richtet es an und bestreut es mit Vanillezucker.

Semmel-Schmarren. Ungefähr 4 Semmeln, denen man die Rinde weggerieben hat, schneidet man feinblättrig. Dann sprudelt man $3\frac{1}{2}$ Deziliter Milch mit 3 Eiern und etwas Salz ab, schüttet dies über die Semmeln, mischt alles gut und streut dabei Rosinen und Weinbeerl hinein. Man läßt es hierauf eine Weile stehn, gibt es dann in 6 Defa heißes Schmalz und sticht es immer wieder auf, wenn es am Boden braun wird. Wenn fast alle Brocken ein wenig gebräunt sind, richtet man den Schmarren an und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Apfel-Schmarren. Man schält einige säuerliche Äpfel, schneidet sie zu dünnen Spalten, gibt sie in das heiße Schmalz, übergießt sie, wenn sie ein wenig weich geworden sind, mit Schmarrenteig, mischt sie mit dem Teig und bäckt die Mischung wie Mehl-Schmarren. Oder man mischt würfelig geschnittene Äpfel und Rosinen nach Geschmack zu abgerührtem Semmel-Schmarren und dünstet diesen aus.

Kirschen-Schmarren. Man sprudelt 4 Dotter mit ein paar Löffelvoll Zucker schaumig ab, sprudelt dann 2 Deziliter Obers, ein Deziliter sauren Rahm, etwas Salz und 3 Deziliter Mehl dazu, mischt den Schnee der 4 Klar und abgezupfte frische Kirschen bei, gießt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Kasserolle dünn ein und bäckt es mit Oberhize. Dann wird es mit Gabeln zerrissen, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Fleisch-Schmarren. Man erweicht feinblättrig geschnittene Semmeln mit Milch, etwas Salz und Eiern, wie zu Semmel-Schmarren, mischt feingeschnittenes Fleisch von Kalbsbraten oder feingeschnittenen Schinken dazu, gibt die Mischung in heißes Schmalz, bäckt sie und sticht dabei das am Boden Braungewordene auf. Man richtet den Schmarren an, wenn er noch saftig ist.

Mandel-Schmarren. 4 Deziliter Obers, 5 Dotter, 7 Defa feingeschnittene Mandeln, 3 Löffel Zucker und etwas Salz werden abgesprudelt, mit so viel abgeriebenen, blättrig geschnittenen Kipfeln oder Wecken gemischt, daß die Mischung dick, aber saftig wird, und eine Weile stehn gelassen. Dann rührt man Rosinen, Weinbeerl und den Schnee von 3 Klar dazu, schüttet das Ganze in 6 Defa heißes Rindschmalz, läßt es schön braun werden, sticht es auf, häuft es auf die Schüssel und bestreut es mit Vanille- oder Limonen-Zucker.

Krebs-Schmarren. Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt

abgeriebene, mit Obers erweichte Kipfel und würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu, gießt das Ganze in heiße Butter ein, läßt es wie Schmarren braun werden, sticht es auf, richtet es an und bestreut es mit Zucker und Zimt.

Grieß-Schmarren. Von Weizengrieß. Man sprudelt 2 Eier, Salz und ein Viertelliter Grieß in ein halbes Liter kalte Milch und läßt das Gesprudelte eine halbe Stunde stehn. Dann gießt man es in 7 Deka heißes Rindschmalz, läßt es unten braun werden, sticht die braune Kruste auf, bestreut den Schmarren beim Anrichten mit Zucker und gibt warmes gedünstetes Obst oder Zwetschenpfeffer oder warme Milch dazu.

Ohne Eier. Man läßt 7 Deziliter Milch aufsieden, schüttet 3½ Deziliter Grieß und ein wenig Salz hinein, kocht dies bei mäßiger Hitze, rührt dann ein Stück Butter dazu, bäckt das Ganze im Rohr und zerreißt es mit zwei Gabeln. Zugleich kocht man gedörrte Zwetschen und Birnen, jedes für sich, gibt sie samt dem kurzen Saft über einige gebähte Semmelschnitten in eine Schüssel und serviert sie mit dem Schmarren.

Oder: Man bräunt Zucker in Rindschmalz, mischt den dickgekochten Grieß dazu und bäckt den Schmarren auf die oben angegebene Weise. Man gibt Zwetschen- oder Weichselmus dazu.

Von Kukuruzgrieß. Man gibt 3 Deziliter Kukuruzgrieß und ein wenig Salz in 7 Deziliter siedende Milch, läßt dies eine halbe Stunde stehn, mischt dann ein Ei dazu, schüttet das Ganze in heißes Schmalz, bäckt es wie Schmarren, bestreut es beim Anrichten mit Zucker und Zimt und gibt gesottene gedörrte Zwetschen dazu.

Reis-Schmarren. Man kocht 15 Deka Reis mit ungefähr einem Liter Milch, läßt ihn auskühlen, mischt dann ein Ei, das man mit 2 Dottern abgesprudelt hat, und Rosinen oder würfelig geschnittene Äpfel und Zucker dazu, gibt die Mischung in heißes Rindschmalz und bäckt sie wie andern Schmarren.

Mit Krebsbutter. Man mischt den Reis mit Eiern, Krebsbutter und Krebsfleisch, gibt die Mischung in heiße Krebsbutter und bäckt sie wie andern Schmarren.

Ohne Eier. Man kocht 20 Deka Reis mit Milch dick und weich, läßt hierauf 3 Löffel gestoßenen Zucker in 6 Deka heißem Rindschmalz gelb werden, mischt den Reis dazu, läßt ihn am Boden ein wenig steif werden, sticht ihn dann auf wie andern Schmarren, richtet ihn an und bestreut ihn mit Zucker.

Topfen-Schmarren. Man verrührt ein halbes Kilo geriebenen Topfen mit 4 Dottern und so viel saurem Rahm, daß er saftig wird,

mischt Salz, etwas Mehl und den Schnee der 4 Klar dazu, gießt die Mischung in heißes Schmalz und bäckt sie wie andern Schmarren.

Heiden-Schmarren. Man sprudelt $3\frac{1}{2}$ Deziliter Heidenmehl, ein Liter Milch, 2 Eier und etwas Salz ab, läßt das Gesprudelte eine Viertelstunde stehn, gießt es dann in heißes Schmalz und bäckt es wie Mehlschmarren. Man serviert gesottene Milch dazu.

Tommerl oder Dfenkater. Kukuruz=Tommerl. Man sprudelt 7 Deziliter süße oder Buttermilch mit $3\frac{1}{2}$ Deziliter Maismehl, Salz und etwas Rindschmalz oder zerlassenem, würfelig geschnittenen Speck ab, gießt das Gesprudelte nur fingerdick in eine stark mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Kasserolle ein, bäckt es im Ofen reich und braun und stürzt es auf eine Schüssel.

Zwetschken=Tommerl. 7 Deziliter siedende Milch, $3\frac{1}{2}$ Deziliter Polentamehl und ein wenig Salz werden miteinander abgesprudelt, dann ausgekühlt, mit einem Dotter und dem Schnee von einem Klar gemischt und fingerdick in die ausgestrichene Kasserolle gegeben. Dann drückt man gekochte, gedörrte Zwetschken, deren Kerne man ausgelöst hat, in den Teig und bäckt den Tommerl schön braun.

Apfel=Tommerl. Der auf eine der oben angegebenen Arten bereite Tommerlteig wird in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gegeben, mit Äpfeln, die man mit der Bahnscharbe geschnitten hat, bestreut und gebacken.

Heiden=Tommerl. Man sprudelt 3 Deziliter Heidenmehl und etwas Salz in ein Liter Milch oder zusammengelaufenes Obers, gießt das Gesprudelte fingerdick in eine mit Schmalz ausgestrichene Kasserolle und bäckt es.

Weizen=Tommerl. Man sprudelt 4 Deziliter Milch, 1 oder 2 Eier, 2 Deziliter Weizenmehl und Salz gut ab, gießt das Gesprudelte dunnendick in eine stark mit Schmalz ausgestrichene Kasserolle und bäckt es bei Oberhize schön braun und reich.

Rahm=Tommerl. Man sprudelt 4 Löffel sauren Rahm mit 4 Löffel Zucker und 5 Dottern ab, mischt die 5 Klar als Schnee und 4 Löffel Weizenmehl dazu, gießt die Mischung dünn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bäckt sie wie oben und bestreut sie mit Vanillezucker.

Dalken und Pfannkuchen.

Dalken ohne Gese. Von Schmarrenteig. Man sprudelt 3 Deziliter Mehl, 4 Dotter, etwas Salz und 2 Löffel Zucker mit 4 Deziliter Milch ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu und läßt diesen Teig

eine Viertelstunde an einem warmen Orte stehn, ehe man zu backen beginnt. Dann gibt man in jede Vertiefung des Dalkenmodells etwas Rindschmalz und, wenn dieses heiß geworden ist, 2 Löffel Teig, bäckt diesen unten schön gelb, dreht ihn mit einer Gabel um und bäckt ihn auch auf der andern Seite, legt die gebackenen Dalken auf eine Schüssel, stellt sie mit derselben in das Rohr, damit sie heiß bleiben und nicht zusammenfallen, und gibt in die leergewordenen Vertiefungen des Modells gleich wieder Rindschmalz und Teig. Wenn alle Dalken gebacken sind, häuft man sie in der Schüssel auf, bestreut sie mit Zucker und gibt in einer Sauce-
schale verdünnte Ribiselsalse dazu, oder man gibt ein paar Löffel Rum zu dicklich gekochtem Zuckerwasser und gießt dieses löffelweise über die Dalken, oder man setzt je 2 Dalken mit Salsenfülle zusammen.

Mit Butter. Man treibt 10 Deka Butter flaumig ab, gibt nach und nach immer einen Dotter, einen Löffel Mehl und etwas Obers dazu, bis 6 Dotter, 6 Löffel Mehl und 4 Deziliter Obers dazugekommen sind, mischt dann noch einen Löffel Zucker, etwas Salz und Schnee von 3 Klar darunter, bäckt von diesem Teige Dalken (wie oben) und serviert sie mit Salze.

Mit saurem Rahm. Man rührt 2 Deziliter sauren Rahm mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar, etwas Salz und 14 Deka Mehl dazu, bäckt von diesem Teige Dalken und bestreut dieselben mit geriebenem Parmesankäse.

Oder: Man gibt auch 7 Deka Zucker zum Teige, bestreut die Dalken beim Anrichten mit Zucker und serviert verdünnte Marillensalse oder gedünstetes Obst dazu.

Mit Grieß. Man kocht $3\frac{1}{2}$ Deziliter Grieß mit einem Liter Milch, läßt ihn auskühlen, rührt ihn dann mit 3 Dottern, gibt Limonengeruch, Zucker und den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt von dieser Masse Dalken und bestreut dieselben mit Zucker und Zimt.

Mit Topfen. Man treibt $3\frac{1}{2}$ Deka Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt feingebröselten Topfen, 4 Deziliter Obers, etwas Salz und Zucker und so viel Semmelbrösel und Mehl dazu, daß man einen weichen Teig erhält, bäckt von dem Teige Dalken und bestreut dieselben mit Zimt und Zucker.

Mit Äpfeln. Einige Äpfel werden gerieben und mit Butter und Zucker gedünstet. Dann sprudelt man 4 Deziliter Obers mit 3 Eiern und etwas Mehl ab, mischt die ausgekühlten Äpfel und so viel Brösel dazu, daß der Teig so dick wie ein Schmarrenteig wird, bäckt von diesem Teige Dalken und bestreut dieselben mit Zimt und Zucker.

Pfannkuchen oder Omeletten. Man bereitet den Teig von 3 Eiern, 3 Eßlöffel Mehl, Salz und 3 Löffel Obers, bäckt die Flecken schön braun (S. 68) und hält die schon gebackenen auf einer Schüssel im Rohre warm, bis man mit dem Backen von allen fertig ist.

Mit Zucker und Zimt. Man bestreut die Omeletten mit Zucker und Zimt, rollt sie leicht zusammen, legt sie übereinander auf eine Schüssel oder auf einen Teller und bestreut sie außen ebenfalls mit Zucker und Zimt.

Mit Salse. Man bestreicht jede Omelette, sobald sie gebacken ist, mit beliebiger Salse, rollt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf eine Schüssel und läßt sie bis zum Anrichten im Rohre stehn. Den Zucker kann man negartig mit glühendem Drahte brennen.

Mit Zwetschen- oder Apfelsfülle. Man füllt die Omeletten mit Zwetschenfülle, welche man auf die Seite 83 angegebene Weise bereitet und zu der man auch Wein oder feingesechnittene Mandeln geben kann, oder mit Apfelsfülle, die man bereitet, indem man gute Äpfel mit Zucker und etwas Wein und Wasser dünstet, dann verrührt und passiert und mit Marillensalse oder Rosinen oder Weinbeerln mischt.

Pfannkuchen mit Äpfeln. Man schneidet geschälte Taftäpfel zu Scheiben, sticht diesen das Kernhaus aus, bestreut sie mit Zucker, taucht sie in Pfannkuchenteig, legt je 5 Scheiben in heißes Fett in die Omelettenpfanne und übergießt sie mit etwas Teig, bäckt diese Pfannkuchen auf beiden Seiten, hält die fertigen bis zum Anrichten im Rohre warm und bestreut beim Anrichten alle mit Zucker.

Mit Schwarzbeeren. Man bestreut den eingegossenen Teig während des Backens mit Schwarzbeeren und Zucker, gießt über das Aufgestreute noch etwas Teig, wendet die Omelette dann um, bäckt sie auch auf der andern Seite und bestreut die fertigen Omeletten beim Anrichten mit Zucker.

Mit Rosinen. Man bestreut den eingegossenen Teig mit Rosinen und Weinbeerln und bäckt die Omeletten im Rohr, ohne sie umzuwenden.

Biskuit-Omeletten. Um eine Omelette für eine Person zu bereiten, rührt man 2 Dotter mit je einem Eßlöffel von Zucker, Obers und Mehl, gibt eine Messerspiße Salz und dann Schnee von 2 Klar dazu, gießt die Masse in heiße Butter in die Omelettenpfanne und bäckt sie im Rohre. Beim Anrichten bestreicht man die Omelette mit Marillensalse, biegt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker. Man kann sie auch nur mit Vanillezucker bestreuen.

Früchten-Omeletten. Man stellt die Pfanne mit Teig für eine

Biskuit-Omelette in das Rohr, bestreut den Teig, wenn er oben steif wird, mit eingesottenen, zu dünnen Scheiben geschnittenen Früchten, bäckt die Omelette, ohne sie umzuwenden, biegt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker.

Omelette soufflée. Man rührt 6 Dotter mit 10 Theil Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch eine Viertelstunde, gibt den festen Schnee der 6 Eiweiß und 4 Kaffeelöffel Stärkemehl dazu, bäckt von dieser Masse in der Pfanne oder in einem flachen irdenen oder Porzellan-Geschirr im Rohre 4 Omeletten, bestreut dieselben mit Zucker, legt sie auf einem Teller übereinander und stellt sie auf eine Viertelstunde in das Rohr. Dann bestreut man die oberste Omelette stark mit Zucker und brennt denselben. Man kann die Omeletten mit Zucker und geriebener Schokolade bestreuen oder Sirb auf den aufgestreuten Zucker tropfen oder Saft von 2 Pomeranzen mit Zucker und Pomeranzengeruch mischen, warm machen und auf die Omeletten verteilen. Oder man gießt Marillensalse, die man mit Limonensaft und Wein aufgekocht hat, über die aufeinandergelegten Omeletten und sticht diese mehrmals mit einer Gabel durch, damit die Salse eindringen kann.

Als Nudeln. Man schneidet Pfannkuchen zu Nudeln, häuft dieselben franzartig auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gibt eine Creme in die Mitte.

In Model eingelegte Pfannkuchen. Man bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten, S. 68) von 2 Deziliter Milch, 2 Eiern und einem Deziliter Mehl und streicht die Form, in welche sie eingelegt werden sollen, mit Butter aus.

Mit Milchreis. Man teilt dick und ziemlich weich gekochten Milchreis in drei Teile und mischt zum ersten Teile Vanillezucker, zum zweiten Marillensalse und zum dritten geriebene Schokolade. Dann legt man einen Pfannkuchen nach dem andern in die Form, bestreicht jeden, wenn er eingelegt ist, kleinfingerdick mit Reis und wechselt dabei mit den Farben ab. Wenn die Form gefüllt ist, stellt man sie für eine Weile in das Rohr und stürzt dann die Pfannkuchen auf eine Schüssel.

Oder: Die mit Milchreis bestrichenen Flecken werden zusammengerollt, zu fingerlangen Würstchen geschnitten, in die Form gestellt, mit gutem Obers, das man mit Dottern und Vanillezucker abgesprudelt hat, übergossen, gebacken und gestürzt.

Oder: Man rührt den Milchreis zu einem Abtriebe von Butter und 2 Eiern, mischt noch Rosinen, Korinthen, feingeschnittenes Zitronat (oder Pomeranzenzettel) und Zucker dazu und streicht diese Mischung auf Frittaten, die man dann zu Würstchen schneidet, in die Form stellt, bäckt und stürzt.

Mit Mandelfülle. Man rührt 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker, gibt Schnee von 2 Klar (und feingeschnittene Limonenschalen) dazu, bestreicht die Pfannkuchen mit je einem Löffelvoll von dieser Mischung, bestreut sie mit feingeschnittenen Mandeln und Rosinen oder mit gestifteten, mit Zucker gerösteten Mandeln, rollt sie zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen und legt dieselben in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, in welche man den Rest der Mischung gegeben hat. Dann streicht man gezuckerten Schnee von 2 Klar über die Würstchen, stellt die Schüssel in das Rohr und bäckt den Schnee jäh.

Mit Nudeln und Pomeranzen. Man gibt Zucker und Zimt in den Pfannkuchenteig und bäckt die Pfannkuchen. Dann kocht man Nudeln von 2 Dottern in gezuckertem Obers und mischt Pomeranzenzucker und Pomeranzfleisch, das man mit einem scharfen Messer kleinwürselig geschnitten hat, dazu. Hierauf bestreicht man die Pfannkuchen mit den Nudeln, rollt sie zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen und bäckt diese wie die Reismwürstchen im Model.

Mit Nüssen. Man legt dünne Pfannkuchen in eine ausgestrichene Form ein und bestreut dabei jeden mit einer Mischung von feingestoßenen Nüssen, Zucker, Zimt und ausgelösten Zibeben. Dann gießt man Obers, das man mit Dottern und Zucker abgesprudelt hat, über das Eingelegte, um die Zwischenräume auszufüllen, bäckt das Ganze und stürzt es.

Mit Topfen. Man läßt Petersilie und Brösel in Butter anlaufen und gibt 20 Deka geriebenen Topfen dazu. Auch sprudelt man 2 Deziliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab. Dann legt man in eine mit Butter ausgestrichene Form dünne Pfannkuchen, die man so zugeschnitten hat, daß sie genau in die Form passen, gibt auf jeden eingelegten Flecken zuerst vom Topfen und dann vom Rahme, füllt auf diese Weise die Form voll, siedet das Eingelegte dann in Dunst, stürzt es, schneidet es zu Stücken und schmalzt dieselben mit Butter über Bröseln ab.

Pfannkuchen mit Fleisch. Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Man schneidet geschälte Pilze zuerst blätterig und dann mit dem Wiegemesser, dünstet sie mit Butter und Petersilie und kocht sie mit saurem Rahm, Salz und Paprika auf. Dann mischt man feingeschnittenen Kalbsbraten dazu, streicht die Mischung auf Frittaten, legt dieselben übereinander in eine Kasserolle, stellt sie für eine Viertelstunde in das Rohr und stürzt sie.

Mit Haschee. Man bestreicht Frittaten mit Kalbshaschee, dreht sie zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen, legt dieselben in eine mit Butter ausgestrichene Form, schüttet 2 Deziliter sauren Rahm,

den man mit einem Ei und 2 Dottern abgesprudelt hat, darüber, bäckt das Ganze und stürzt es.

Oder: Man bestreicht dünne Pfannkuchen mit Wildbret-Faschee, rollt sie zusammen und legt sie übereinander auf die Schüssel.

Schinkenfleckerl. Man legt einen mit Butter ausgestrichenen Model mit dünnen Pfannkuchen aus, sprudelt 3 Dotter, 3 Deziliter sauren Rahm und 25 Defa feingehackten Schinkenfleisch ab, mischt zu Fleckerln geschnittene Pfannkuchen dazu, gibt die Mischung in den Model, bedeckt sie mit einem Pfannkuchen, bäckt das Ganze eine halbe Stunde und stürzt es.

In Schmalz gebackene Mehl-Speisen.

Reis-Würstchen und -Krapferl. Man kocht 15 Defa Reis mit Milch dick, aber nicht sehr weich, gibt Zucker und Vanille- oder Pomeranzengeruch oder gebrannten Zucker (Karamel, S. 59) dazu, streicht den Reis fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt ihn erkalten. Hierauf schneidet man ihn in Stücke, erwärmt das Blech, nimmt die Stücke einzeln herab und rollt sie über Bröseln zu Würstchen, die man dann in Ei und Brösel dreht und in Rindschmalz bäckt.

Mit Schokolade. Man reibt Schokolade und mischt sie zum heißen Reis, ehe man denselben aufstreicht. Oder man mischt die geriebene Schokolade mit Zucker und dreht die gebackenen Würstchen in diese Mischung.

Mit Creme. Man formt vom Reis kleine Kugeln, taucht dieselben in Ei, dreht sie in Brösel (indem man sie mit den Bröseln in einer Schüssel schüttelt) und bäckt sie in Schmalz. Man gibt Schokolade- oder Karamel-Creme dazu.

Mit Salse. 14 Defa Reis werden mit Milch, 3 Defa gestoßenen Mandeln und etwas Zucker dick, aber nicht zu weich gekocht. Dann wird je ein Löffelvoll von dem Reis auf ein Stückchen Oblate gegeben, auseinandergedrückt, mit Marillensalse bestrichen und zu einem Würstchen oder einer Birne geformt. Wenn die Würstchen oder Birnen erkaltet sind, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Den Birnen steckt man vor dem Anrichten als Stengel ein Stückchen Zimt ein.

Mit Rosinen. Man mischt zum gekochten, noch heißen Reis Rosinen, Korinthen und feingestößene Mandeln und dann etwas Butter und 2 Dotter, streicht den Reis auf das Blech und läßt ihn erkalten, sticht ihn, nachdem man das Blech erwärmt hat, zu Krapferln aus, dreht dieselben in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Grieß-Würstchen und -Krapferl. Mit Schokolade oder Vanille. Man kocht Grieß mit Milch, Zucker und etwas Butter dick und weich, streicht ihn fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt ihn austühlen. Dann schneidet man ihn zu viereckigen Stückchen oder sticht ihn mit dem Krapfenstecher aus und erwärmt das Blech, um die Stückchen oder Krapferl abnehmen zu können. Hat man Stückchen geschnitten, so rollt man jedes derselben gleich nach dem Abnehmen zu einem Würstchen. Man dreht dann die Würstchen oder Krapferl in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Schokolade oder Vanille.

Mit Krebsbutter. Man treibt den etwas gesalzenen Grieß mit Krebsbutter und Eiern ab und formt ihn dann zu Würstchen, die man zuerst in mit Ei befeuchtete Oblaten, dann in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Rudel-Würstchen und -Krapferl. Mit Geruchzucker. Rudeln von 3 Dottern werden in Obers mit Vanille dick gekocht, mit Zucker gemischt und, wenn sie ausgekühlt und steif sind, zu Würstchen geformt, in Oblaten und dann in Ei und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken. Dann bestreut man die Würstchen dick mit Zucker und brennt denselben mit dem Schäuferl.

Mit Salze gefüllt. Man streicht mit Obers, Zucker und Vanille dick gekochte Rudeln halbfingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie erkalten, sticht sie hierauf mit dem Krapfenstecher aus und füllt je 2 Krapferl mit Marillensalze zusammen. Dann dreht man die Krapferl in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Creme-Krapferl und -Würstchen. Creme-Krapferl. Man schneidet abgeriebene Semmeln zu Würfeln von gleicher Größe, sprudelt dann Creme von $3\frac{1}{2}$ Deziliter Obers, 3 Dottern und Zucker mit Vanille, gießt die heiße Creme über die Würfel, läßt dieselben stehn, bis sich die Creme eingezogen hat, dreht sie dann in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und geriebener Schokolade.

Creme-Kipferl. Man schneidet 6 Kipfel, denen man die Rinde abgerieben hat, in der Mitte auseinander und nach der Länge durch, höhlt sie aus, gibt mit Mehl bereitete Schokolade-Creme (sieh diese) in die Höhlung, legt die Stücke wieder aufeinander und erweicht sie von außen in Milch. Dann dreht man sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Schokolade-Würstchen. Man kocht 7 Deka geriebene Schokolade mit 7 Deka Zucker und 2 Deziliter Obers auf und läßt sie kalt werden,

rührt hierauf 2 Deka Reismehl mit kaltem Oberg, 5 Dottern und der Schokolade ab, kocht von dem Abgerührten dicke Creme und läßt sie erkalten. Dann formt man von der Creme in mit Eiklar befeuchteten Oblaten fingerlange Würstchen, dreht dieselben in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Brandteig-Krapferl (auch Schneeballen, Schlüsselkräpferl, Brandnudeln oder Windbeutel genannt). Man bereitet Brandteig (S. 68) von 3 Deziliter Oberg oder Milch oder Wein oder Wasser, läßt ihn auskühlen und rührt ihn hierauf mit 4 Eiern und 3 Dottern recht gut ab. Dann legt man mit einem jedesmal vorher in das heiße Schmalz getauchten Blechlöffel nußgroße Krapferl von dem Teig in das Schmalz (indem man den Teig vom Löffel in das Schmalz streift) und schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen. Wenn sie schön braun sind, hebt man sie mit dem Backlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier, damit das Fett abtropft, schneidet dann von jedem einen Deckel ab, füllt Marillensalze in die Höhlung und gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bestreut die Krapferl mit Vanillezucker und legt sie über einer Serviette auf die Schüssel. Oder man füllt sie nicht, sondern gibt in einer Schale Himbeersalze oder passierte, mit Zucker roh eingerührte Erdbeeren dazu oder dreht sie vor dem Anrichten in eine Mischung von gestoßenem Zucker und geriebener Schokolade.

Spriz-Strauben. Man bereitet Brandteig wie für Krapferl, gibt 3 Löffelvoll von dem Teig in die Straubensprize, die man vorher schnell in das heiße Schmalz getaucht hat, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein, fährt mit der Sprize ober der Schmalzpfanne in die Runde, damit die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt, und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Man kann 3 oder 4 Strauben zugleich backen. Wenn sie unten schön braun sind, wendet man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um und läßt sie auf der andern Seite braun werden. Die gebackenen Strauben legt man zum Abtropfen auf Löschpapier. Beim Anrichten bestreut man sie stark mit Zucker.

Zucker-Strauben. Man sprudelt 9 Deka Mehl mit so viel gezuckertem weißen Wein ab, daß die Mischung so dick wird, wie für Eingetropftes, gibt etwas Salz und Schnee von 3 Klar dazu und läßt den Teig durch einen dreilöcherigen Trichter in heißes Schmalz in eine kleine Pfanne einlaufen (wobei man den Trichter fortwährend über der Pfanne hin und her bewegt), bis die ganze Oberfläche des Schmalzes mit einem Durcheinander von eingelaufenem Teige bedeckt ist. Man bäckt diese Straube auf beiden Seiten schön gelb, legt sie dann über Löschpapier auf einen Bogenmodel und bestreut sie mit Zucker. Hierauf läßt man wieder Teig

einlaufen. Wenn alle Strauben gebacken sind, richtet man sie in der Schüssel hoch auf und gibt Chaudeau herum.

Zucker-Krapferl. Man rührt 5 Dotter und 6 Defa Zucker recht schaumig, mischt den Schnee von 3 Klar und Mehl wie für Biskuitteig dazu und legt von dieser Masse mit einem Eßlöffel Krapferl wie die von Brandteig in das heiße Schmalz ein. Wenn die Krapferl gebacken sind, läßt man sie über Löschpapier abtropfen und bestreut sie mit Vanillezucker.

Schwammerl mit Chaudeau. Man bereitet leichten Schmarrenteig von 14 Defa Mehl, 2 Eiern, etwas Zucker und Salz und lauwarmen Milch (oder auf die S. 68 angegebene Weise), macht hierauf einen schwammförmigen Model in Schmalz sehr heiß, taucht ihn in den Teig, fährt, sobald sich der Teig außen an den Model angelegt hat, mit diesem in das heiße Schmalz zurück und bäckt das Angelegte schön gelb. Wenn alle Schwämmchen gebacken sind, füllt man sie mit Chaudeau.

Frittaten-Würstchen. Man bestreicht Frittaten (dünne Pfannkuchen, S. 68) mit Salse oder mit einer Schokolade- oder andern Creme, der man geschälte, gestoßene Mandeln beigemischt hat, oder mit gedünsteten, passierten Äpfeln, die man mit Weinbeeren, Rosinen und Pignolen gemischt hat, oder mit Mandelfülle Nr. I (S. 81) oder mit Milchreis, zu dem man Marillensalse gerührt hat, rollt sie zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen, dreht dieselben in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Oblaten-Krapferl. Mit Weinteig. Man sticht Oblaten zu runden Blättchen aus, bestreicht dieselben mit Ei, füllt 2 und 2 mit Weichseiffleisch zusammen, taucht sie in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Mit Brandteig. Man gibt Häufchen von fester Hagebuttenfalle auf viereckig geschnittene Oblaten, deckt sie mit ebenso geschnittenen Oblaten zu und drückt diese nur in der Mitte etwas an, wodurch dort, wo keine Salse ist, ein Raum zwischen den Oblaten bleibt, taucht die Krapferl mit den vier Ecken in mit Eiern verdünnten Brandteig, um die Zwischenräume auszufüllen, und bäckt sie in Schmalz. Die Salse soll durch die gelblich gebackene Oblate rot zu sehen, der Teigrand aber lichtbraun sein.

Eingebrösel. Man rührt 10 Defa Zucker, feingeschnittene Limonenschalen und etwas Limonensaft mit leichtem Schnee von einem Klar wie Eis, mischt dann 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln dazu, streicht die Mischung auf längliche Stücke von Oblaten, rollt diese zu Würstchen zusammen, dreht die Würstchen in Ei und Brösel und bäckt jedes gleich in Schmalz, damit die Oblate nicht weich wird.

Gebadenes Obst. Apfel. Man schält 8 bis 10 Maschanzer-, Taft- oder andere säuerliche Äpfel, schneidet sie zu Spalten oder Scheiben, taucht dieselben, nachdem man ihnen das Kernhaus ausgestochen hat, einzeln in Mehl und dann in Weinteig oder Vierteig ohne Ei (S. 68 und 69), bäckt sie in Schmalz und bestreut sie hierauf mit Zucker.

Zwetschen. Man schält frische Zwetschen, steckt jeder statt des Kernes eine abgezogene Mandel ein, taucht die Zwetschen in guten Schmarrenteig (S. 68) oder gegangenen dünnen Hefenteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie dann mit Zucker und Zimt oder Vanille.

Pfirsiche oder Marillen. Man schält und halbiert die Früchte, bestreut sie mit Zucker und läßt sie eine Stunde liegen. Dann taucht man sie in gegangenen dünnen Hefenteig und bäckt sie in Schmalz. Oder man befeuchtet die geschälten, halbierten, stark mit Zucker bestreuten Früchte mit Rum (einen Löffel Rum zu 10 Deka Zucker), läßt sie eine Stunde liegen, nimmt sie dann aus ihrem Saft, dreht sie in Mehl und dann in Ei und feine Brösel und bäckt sie. Den Saft kocht man und gibt ihn beim Anrichten über die Früchte.

Weichjeln oder Kirichen. Man bindet je 4 bis 5 Weichjeln oder Kirichen bei den Stengeln mit dünnem Faden zu kleinen Büscheln zusammen, taucht dieselben so in gegangenen dünnen Hefenteig oder in Backteig (S. 68), daß nur die Früchte vom Teig überzogen sind, und bäckt sie in heißem Schmalz. Dann bestreut man sie mit Zucker und legt sie nebeneinander auf die Schüssel.

Schlosserbuben. Man kocht große gedörrte Zwetschen, löst dann ihre Kerne aus und steckt statt derselben abgezogene Mandeln ein, taucht hierauf die Zwetschen einzeln in Weinteig (S. 68), bäckt sie in Schmalz und dreht sie in Zucker und Schokolade.

Gefüllte Äpfel. Man schält kleine Taftäpfel, sticht ihnen das Kernhaus aus, macht von Apfelfstücken für jeden 2 Stöpsel, steckt in jeden ausgestochenen Apfel als Boden einen Stöpsel, füllt den Apfel mit Marillensalze oder Weichjelfleisch, steckt ihn mit dem andern Stöpsel zu, dreht die Äpfel in Mehl und dann in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Äpfel- oder Quitten-Würstchen. Man zerdrückt das Fleisch von weichgesottene oder gebratenen Quitten oder Äpfeln, mischt Zucker und Zimt (oder Limonenschalen), ein Ei und so viel Brösel dazu, daß die Mischung zusammenhält, und formt daraus Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker bestreut.

Weichjel- oder Zwetschen-Würstchen. Weichgesottene ge-

dörnte Weichseln oder Zwetschken schneidet man fein und mischt sie auf die oben angegebene Weise mit Zucker, Zimt, Ei und Bröseln. Dann formt man die Mischung zu Würstchen, dreht dieselben in Oblaten und dann in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebadene Holunder-Blüten. Man taucht Dolben von Holunder (Holer) mehrmals in Wasser, läßt sie auf einem Tuche trocknen, taucht dann eine nach der andern in Schmarren- oder Bier-Teig (S. 68 und 69), bäckt sie in heißem Rindschmalz, ohne sie umzukehren, häuft sie, wenn alle gebacken sind, mit den Stengeln nach aufwärts auf die Schüssel und bestreut sie mit Zucker.

Salzschnitten. Eingebroßelt. Man schneidet abgeriebene Semmeln zu Scheiben, bestreicht die Hälfte derselben mit Salze oder Zwetschkenmus und deckt die bestrichenen mit den unbestrichenen zu. Dann befeuchtet man die Schnitten mit rotem Weine, welchen man mit Zucker und Gewürz gekocht hat, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Mit gebranntem Zucker. Man füllt je zwei Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäck mit Marillensalze zusammen, dreht sie nur am Rand in Ei und Brösel und bäckt sie schön gelb. Dann legt man die Schnitten fest nebeneinander in eine Kasserolle, übergießt sie mit so viel gezuckertem roten Wein, daß sie fast davon bedeckt sind, läßt sie im Rohre stehn, bis sie den Wein eingezogen haben, bestreut sie hierauf stark mit Zucker und brennt denselben mit einem glühenden Schäuferl.

In Schmarrenteig. Man mischt Marillensalze mit Wein und Zucker, tunkt Schnitten von abgeriebenem Milchbrot in diesen Saft, taucht sie dann in Schmarrenteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Süße Pafesen. Man schneidet abgeriebene Semmeln zu Scheiben, von denen je 2 zusammenhängen, gibt zwischen diese Salze oder passierte, mit Zucker und Bröseln gemischte Erdbeeren, taucht die Scheiben auf beiden Seiten in kaltes Obers und läßt sie eine Stunde liegen. Dann dreht man sie in abgeschlagene Eier, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Erdbeer-Krapferl. Man bereitet mürben Teig Nr. I (S. 72), treibt ihn aus, belegt ihn reihenweise mit Häufchen von stark mit Zucker bestreuten Erdbeeren (ein Kaffeelöffelvoll für ein Häufchen), bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn über, sticht ihn wie Schliackrapferl (S. 113) aus, bäckt die Krapferl in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Polsterzipfel. Man bereitet mürben Teig Nr. II mit Wein oder

Nr. III (S. 72), treibt ihn ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen (wie bei Schlickkrapferln) mit Häufchen von Weichselfleisch oder Ribiselsasse, bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn über, radelt ihn zu verschobenen Vierecken ab, bäckt dieselben in Schmalz und bestreut sie mit Zucker. Der Teig darf nirgends zerrissen sein und muß innen gut mit Ei bestrichen werden, damit er dort, wo er abgeradelt wird, fest zusammenhält. Wenn die Sasse ausfließt, wird das Schmalz schwarz. Man kann den Teig auch ohne Ei von Mehl, mildem sauren Rahm und etwas Salz machen.

Portugieser Krapferl. Man macht mürben Teig Nr. I (S. 72), treibt ihn aus, belegt ihn reihenweise mit Häufchen von Mandelfülle Nr. V, Seite 82, aber von 5 Dottern und ohne Klar), schlägt ihn über, bestreicht ihn mit Ei, radelt ihn wie für Schlickkrapferl ab und bäckt die Krapferl in Schmalz.

Würstchen von Blätterteig. Mit Sasse. Man schneidet messerrückendick ausgetriebenen Buttermteig (S. 73) in 8 Zentimeter breite Streifen und bestreicht dieselben mit Ei. Dann spritzt man über die Breite eines Teigstreifens aus einer Papierdüte bleistift dick Marillen-sasse, schlägt das Ende des Teiges mit einem Messer über die Sasse und noch einmal um, schneidet das Würstchen ab und drückt seine Enden mit dem Messer ein wenig nieder. Dann spritzt man wieder Sasse auf und formt ein Würstchen und fährt so fort, bis der Teig verbraucht ist. Hierauf legt man die Würstchen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, deckt sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort. Kurz vor dem Gebrauche bäckt man sie in Schmalz. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und richtet sie auf der Schüssel über einer Serviette auf.

Mit anderer Fülle. Man bereitet die Würstchen auf die oben angegebene Weise, füllt sie aber statt mit Sasse mit Erdbeeren, die man stark mit Zucker bestreut hat. Oder man dünstet zur Fülle Kirichen oder Weichseln mit Zucker, kocht ihren Saft kurz ein und läßt sie erkalten. Oder man füllt die Würstchen mit Mandelfülle, die man bereitet, indem man 7 Deka süße und 4 Stück bittere geschälte Mandeln fein stößt und dabei mit etwas Milch verreibt, dann mit 3 Deka Butter, 2 Dottern und 7 Deka Zucker rührt und zuletzt mit 2 schwachen Eßlöffelvoll Schlagrahm mischt, oder mit ausgekühlter Haselnuß-Creme (S. 65).

Schnür- oder Spagat-Krapfen. Man macht Bröselteig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 10 Deka geschälten, sehr fein gestoßenen Mandeln, Limonenschalen, Gewürznelken, Neugewürz, 4 Dottern und einigen Tropfen Limonensaft oder zwei Bössel rohem Obers oder bereitet mürben Teig Nr. II (S. 72) mit Wein und Gewürz, dreht

den Teig in ein Tuch und läßt ihn an einem kühlen Ort eine Stunde rasten. Dann treibt man ihn stark messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. Hierauf bindet man an den Drahtstiel der zylinderförmigen Blechform eine ein halbes Meter lange, weiße Schnur, zieht sie durch die Form, taucht sie in das Rindschmalz und läßt sie heiß werden. Sodann legt man ein Teigfleckchen auf die Blechform, windet die Schnur nicht zu fest um die Form und dann um den Stiel und hält das Ende der Schnur zugleich mit dem Stiele fest, während man die Form in das heiße Rindschmalz taucht und den Krapfen bäcket. Man hält die Schnur noch fest, bis der Krapfen ein wenig ausgekühlt ist, und löst sie hierauf vorsichtig ab. Die Einschnitte sollen auf dem bogenförmigen Krapfen in fingerbreiter Entfernung schief laufen. Wenn alle Krapfen gebacken sind, bestreicht man sie auf der inneren Seite mit Marillensalse und bestreut sie auf der äußeren mit Zucker, oder man bestreut sie nur mit Zucker und serviert Vanille-Creme dazu.

Rosen. Mürber Teig Nr. II oder III (S. 72) wird ausgetrieben und mit drei Krapfenstechern von verschiedener Größe ausgestochen. In jedes Fleckchen macht man vom Rande gegen die Mitte zu fünf kurze Einschnitte. Die größeren Blättchen betupft man in der Mitte mit Ei. Man legt dann je drei Fleckchen von verschiedener Größe aufeinander, immer das größte unten, das kleinste oben, und drückt sie in der Mitte mit dem Finger nieder, bäcket sie in Schmalz, bestreut sie mit Zucker und gibt in die Mitte Eingefottenes. (Schöner werden die Rosen, wenn man zum Ausstechen des Teiges fünfblättrige Ausstecher hat.)

Schneeballen oder Maulkörbe. Man macht mürben Teig Nr. III oder Nr. II mit Wein und Rahm (S. 72), läßt ihn eine halbe Stunde rasten, formt ihn hierauf zu kleinen Laibchen, treibt diese zu runden, handgroßen Flecken aus und radelt jeden Flecken in fingerbreite Streifen durch, doch so, daß der Rand rund herum fingerbreit ganz bleibt. Dann hebt man jeden zweiten Streifen in die Höhe, steckt zwischen den oberen und unteren Streifen einen Kochlöffelstiel durch, hält den Flecken mit demselben in das heiße Schmalz und schüttelt ihn dabei auseinander. Auch die Pfanne muß geschüttelt werden, bis der Teig aufläuft. Damit er gut auflaufen kann, bäcket man die Flecken einzeln in einer kleinen Pfanne. Man läßt sie dann auf Fließpapier abtrocknen, bestreut sie beim Anrichten mit Vanille-Zucker und gibt Salse oder passierte, mit Zucker roh eingeprühte Erdbeeren in einer Schale dazu.

Sasenhörl. Man macht aus einem halben Liter Auszugmehl, 2 Deziliter Semmelmehl, ein wenig Salz und 3½ Deka in siedender Milch

aufgelöster Butter einen weichen Teig (wie Strudelteig, S. 70) und läßt denselben eine Viertelstunde rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, radelt ihn zu handbreiten, verschobenen Vierecken ab und bäckt diese in Rindschmalz. Sie laufen hoch auf und sind innen hohl. Man bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und serviert eine Ribisel- oder Weinbeeren-Sauce (S. 66) dazu.

Mit Erbdäpfeln. Man kocht ungefähr 6 mittelgroße, mehligte Erbdäpfel, schält sie, zerdrückt sie auf so viel ordinärem Mehl, als ihr Gewicht ausmacht, mit dem Rollholze ganz fein und mischt sie dabei mit dem Mahle. Dann arbeitet man diesen Teig mit den Händen etwas besser ab, treibt ihn stark messerrückendick aus und radelt ihn zu verschobenen Vierecken ab. Man bäckt dieselben in Schweineschmalz und gibt sie zu Salat, oder man bäckt sie in Rindschmalz und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

Hobelspäne. Man bereitet mürben Teig Nr. II, S. 72, zu dem man auch gestoßenen Anis gibt, treibt den Teig messerrückendick aus, radelt ihn zu fingerbreiten, spannlangen Streifen ab, dreht je einen Streifen um einen Kochlöffelstiel (vom Ende des Stieles gegen den Löffel zu), hält ihn mit dem Stiele in das Schmalz und bäckt ihn. Man schiebt ihn dann vorsichtig herab, bestreut ihn mit Zucker und legt ihn auf eine Schüssel, die man an einem warmen Orte stehen läßt, bis alle Hobelspäne gebacken sind. Man serviert eine süße Sauce (S. 66) dazu.

Bitta (türkisches Konfekt). Ein Viertelliter Haselnüsse und eine halbe Stange Vanille werden sehr fein gestoßen und mit etwas Honig zu Teig gemacht. Dann verrührt man drei Eßlöffel geschmolzene Butter mit 3 Dottern, 3 Eßlöffel Milch und ein wenig Salz, rührt so viel Mehl dazu, daß man einen nicht sehr festen Teig erhält, teilt diesen Teig in zwei Teile und rollt jeden derselben messerrückendick aus. Hierauf belegt man die eine Teighälfte ziemlich dicht mit kleinen Häufchen von der Haselnußmasse, legt die andere Teighälfte darüber, drückt den Teig um jedes Häufchen ein wenig nieder und sticht ihn mit einem sehr kleinen runden Ausstecher aus, bäckt die kleinen Krapferl so rasch als möglich in guter heißer Butter, legt sie, solange sie noch warm sind, auf eine mit Vanillezucker bestreute Schüssel und rollt sie ganz in Zucker ein.

Strudel.

Reis-Strudel. Mit Rosinen. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich. Dann macht man Strudelteig (S. 70) mit etwas Butter, deckt ihn zu und läßt ihn rasten. Indessen treibt man den Reis mit

3½ Defa Butter und 2 Dottern ab und gibt Zucker, Zimt und 10 Defa Rosinen dazu. Hierauf zieht man den Strudelteig aus, bestreicht ihn mit Butter und darüber mit der Reissfülle, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt den Strudel in eine Kasserolle, in welcher man ein Deziliter Milch und ein Stückchen Butter aufsieden ließ, bestreicht ihn oben mit Butter, stellt ihn in das Rohr, bäckt ihn schön braun, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Schokolade. Man bestreicht den Teig mit gezuckertem, mit Rosinen gemischten Milchreis, bestreut diesen mit geriebener Schokolade, rollt ihn zusammen, bäckt den Strudel wie oben und bestreut ihn, wenn er halb gebacken ist, mit Schokolade.

Mit Marillensalse. Man mischt Milchreis mit einigen Löffeln Marillensalse, so daß er von der Salse gelblich wird, streicht ihn dünn auf den ausgezogenen Strudelteig, rollt den Teig zusammen, bestreicht den Strudel mit Butter, schneidet ihn zu Stücken und bäckt ihn auf dem mit Butter bestrichenen Bleche.

Kräuter-Strudel. Man macht Strudelteig (S. 70) von 4 Deziliter Mehl, läßt dann in 4 Defa Butter ziemlich viel Petersilie, Korbeltkraut und Zwiebel, alles fein geschnitten, und Brösel anlaufen und treibt Butter mit 2 Eiern, etwas Salz und einigen Löffeln voll saurem Rahm ab. Hierauf bestreicht man den ausgezogenen Teig mit dem Abtriebe, bestreut ihn mit den angelautenen Kräutern und Bröseln, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig und siedet den Strudel entweder in einem Model in Dunst und stürzt ihn dann oder kocht ihn in einer Kasserolle in Salzwasser. Dann bestreut man ihn mit Bröseln und schmalzt ihn mit Butter ab.

Griech-Strudel. Man rührt 2 Deziliter Grieß mit 4 Deziliter saurem Rahm ab, läßt ihn eine Weile stehn, mischt ihn dann zu einem Abtriebe von 7 Defa Butter, 4 Dottern und etwas Salz, rührt den Schnee der 4 Klar dazu, streicht die Mischung auf ausgezogenen Strudelteig, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, kocht den Strudel in Salzwasser und schneidet ihn zu Stücken, die man dann mit Butter und angelautener Zwiebel abschmalzt.

Gebacken. Der Strudelteig wird mit etwas Butter gemacht und die Fülle entweder nur ein wenig gesalzen oder auch nach Geschmack gezuckert. Dann rollt man den bestrichenen Teig von 2 Seiten gegen die Mitte zusammen und schneidet ihn da auseinander, damit 2 dünne Strudel werden, die man auf das Blech legt, mit dem Kochlöffelstiel zu Stücken abdrückt, bäckt und nach dem Backen an den abgedrückten Stellen auseinander schneidet.

Topfen-Strudel. Gefalzen. Man läßt feingeschnittene Peterfilie und Brösel in 4 Deka Rindschmalz anlaufen und mischt 21 Deka geriebenen Topfen und etwas Salz dazu. Dann treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Deziliter saurem Rahm ab. Hierauf bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig mit dem Abtriebe, bestreut ihn mit dem Topfen, rollt ihn zusammen und bäckt den Strudel in einer mit Schmalz ausgestrichenen Kasserolle oder siedet ihn in Salzwasser, seiht ihn ab, schneidet ihn zu Stücken und schmalzt dieselben mit Butter über Bröseln ab.

Mit Zucker und Rosinen. Man mischt den Topfen zu dem Abtriebe, bestreicht den ausgezogenen Strudelteig mit dieser Mischung, bestreut ihn mit Zibeben, Weinbeerln und Zucker, rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine Kasserolle, in die man einige Löffel Milch gegeben hat, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn.

Windische Poganze. Man macht Strudelteig von 2 Eiklar, mischt, während er rastet, die 2 Dotter zu 25 Deka feingebroßeltem Topfen, sprudelt auch 4 Deziliter sehr guten sauren Rahm mit 2 Eiern ab und salzt beides. Dann stellt man die Poganzenschüssel (eine flache, große Schüssel mit niederem Rand) auf das bemehlte Strudeltuch, legt den nur in der Mitte dünn ausgezogenen Teig über die Schüssel und schneidet den darüber hinausragenden Teig vom Rande gegen die Schüssel zu sechs-mal durch. Hierauf bestreicht man den in der Schüssel liegenden Teig mit Butter, streut vom Topfen darauf und spritzt vom Rahme darüber. Dann zieht man einen Teil des hinausragenden Teiges nach dem andern dünn aus, schlägt ihn über die Schüssel zurück und bestreicht ihn mit Rahm. Auf den dritten übergeschlagenen Teil gibt man Topfen, auf die nächsten wieder Rahm. Zuletzt wird die Poganze nochmals mit Rahm bestrichen, in sehr heißem Ofen schön gelb gebacken, auf einer großen, flachen Schüssel angerichtet und erst bei Tisch in Stücke geschnitten.

Heiden-Strudel. Mit Speckgrammeln. Man macht ein halbes Liter Heidenmehl mit siedendem, etwas gesalzenen Wasser zu Teig, treibt denselben auf einem bemehlten Tuch aus, bestreut ihn dicht mit Speckgrammeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit dem Fette der Grammeln ausgestrichene Kasserolle und bäckt ihn.

Mit Rüssen. Man rührt milden Rahm (gewellten oder sauren, den man mit etwas Schlagrahm gemischt hat) mit Dottern und etwas Salz, streicht das Gerührte auf den ausgezogenen Teig, streut feingeschnittene Rüsse darüber, rollt den Teig zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, kocht ihn in gesalzenem Wasser in einer Kasserolle, seiht ihn dann ab, schneidet ihn zu Stücken und schmalzt ihn mit Butter über Bröseln ab.

Mit Topfen. Man mischt Topfen mit Rahm und Dottern, streicht diese Mischung auf den ausgezogenen Teig, rollt denselben zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, bindet ihn in ein mit Butter bestrichenen, bemehltes Tuch, kocht ihn wie oben und schmalzt ihn mit Butter über Bröseln ab.

Erdäpfel-Strudel. Man rührt 7 Deka Zucker in einer Schüssel auf dem Herde, bis er warm wird, gibt dann unter beständigem Rühren 3 Dotter dazu, mischt nur leicht 16 Deka gesottene, zerdrückte Erdäpfel und den Schnee von 3 Klar darunter, streicht diese Mischung auf ausgezogenen Strudelteig (S. 70), rollt denselben zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn und bestreut ihn mit Zucker.

Fleisch-Strudel. Man läßt Brösel und feingeschnittene Petersilie in Butter anlaufen, gibt feingeschnittene Bratenreste (am besten von Kalbsbraten) hinein, mischt sauren Rahm und Dotter dazu, bestreut die Hälfte des ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Strudelteiges dick mit dieser Mischung, rollt den Teig zusammen, wobei man bei der mit Fleisch bestreuten Seite anfängt, dreht den Strudel schneckenförmig, legt ihn auf das Blech, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn.

Schinken-Strudel. Man sprudelt 2 Deziliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, bestreicht den ausgezogenen Strudelteig mit dem Abgesprudelten, bestreut ihn hierauf mit 28 Deka feingeschnittenem Schinkenfleisch, rollt ihn zu einem Strudel zusammen, dreht denselben schneckenförmig, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn.

Von Erdäpfelteig. Man macht Teig von 3 Deziliter Mehl, einem Ei, Salz und 12 nicht sehr großen, geriebenen Erdäpfeln, treibt ihn aus, bestreut ihn mit in Butter gerösteten Bröseln und feingeschnittenem Schinken und rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Form, siedet ihn eine Stunde in Dunst, schneidet ihn dann zu Stücken und schmalzt dieselben mit brauner Butter und angelautenen Bröseln ab.

Krebs-Strudel. Man erweicht eine abgeriebene Semmel in Krebsbutter, hackt sie, mischt ein mit 2 Dottern abgesprudeltes Ei und feingeschnittenes Krebsfleisch dazu, läßt die Mischung in Butter heiß werden und würzt sie mit Salz und Muskatblüte. Wenn sie ausgekühlt ist, streicht man sie auf ausgezogenen Strudelteig und rollt denselben zusammen. Dann läßt man in einer Kasserolle ein Deziliter Milch mit Krebsbutter aufkochen, legt den Strudel hinein, bäckt ihn und bestreicht ihn nach dem Backen mit Krebsbutter.

Gezuckert. Man treibt Krebsbutter mit 4 Dottern ab, mischt mit Obers befeuchtete Brösel und Zucker dazu, streicht die Mischung auf ausgezogenen Strudelteig, streut feingeschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt den Strudel. Indessen dünstet man die Krebschalen mit Butter ab, kocht sie dann mit Obers aus, seigt daselbe, sprudelt es mit 2 Dottern und Zucker ab und serviert es als Sauce zum gebackenen Strudel.

Rahm-Strudel. Man treibt 4 Defa Butter mit 4 Dottern und $3\frac{1}{2}$ Deziliter saurem Rahm ab, stellt ein wenig davon beiseite, mischt zum übrigen den Schnee der 4 Klar, Salz und Zucker, streicht die Mischung auf den ausgezogenen Strudelteig, streut Rosinen und Pignolen oder geschälte, gestiftelte Mandeln darüber, rollt den Teig locker zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreicht ihn oben mit dem Reste des Abtriebes, bäckt ihn schön braun, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker. Oder man sprudelt die Dotter mit dem Rahm ab, mischt den Schnee dazu, streicht die Mischung auf den Teig und streut eine Handvoll Brösel, Zucker und Rosinen darüber. Statt des sauren Rahmes kann man 2 Deziliter süßen Rahm nehmen, den man mit einer in Obers erweichten Semmel abgetrieben hat.

Ohne Eier. Man bestreicht den Teig mit Butter und dann mit saurem Rahm, bestreut ihn mit vielen halbierten Zibeben, Korinthen (Weinbeeren) und Zucker, rollt ihn zusammen, bestreicht den Strudel mit Butter und bäckt ihn.

Kirschen- und Weichsel-Strudel. Strudelteig Nr. II (S. 70) wird ausgezogen, mit Butter oder einem Abtriebe wie für Rahmstrudel bestrichen und mit von den Stengeln gezupften Kirschen oder Weichseln und Zucker bestreut, zusammengerollt und schneckenförmig gedreht. Man gibt diesen Strudel in ein gut ausgestrichenes Geschirr und bestreicht ihn auch oben mit Butter, bäckt ihn und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, mit Zucker oder Zucker und Zimt.

Oder: Man macht mürben Teig, überdünstet Weichseln ein wenig, gießt ihren Saft ab und läßt sie auskühlen. Dann treibt man den Teig aus, bestreut ihn mit einer Mischung von 14 Defa Zucker, 14 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln (Bimonschalen) und Rippelbröseln, gibt die Weichseln darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt den Strudel.

Zwetschen-Strudel. Man bestreicht den ausgezogenen Strudelteig mit Butter, bestreut ihn mit 40 zu Ringeln geschnittenen Zwetschen und dann mit einer Mischung von 10 Defa Zucker und Zimt, 7 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln und Rippelbröseln und rollt ihn zusammen,

dreht den Strudel schneckenförmig, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn.

Ober: Man macht Strudelteig mit Milch (Nr. III, S. 70), treibt ihn aus, belegt ihn in Reihen mit ganzen Zwetschken, in die man statt des Kernes ein Stückchen Zucker gesteckt hat, rollt ihn vorsichtig zusammen und bäckt den Strudel.

Von gedörrten Zwetschken. Man bestreicht ausgezogenen Strudelteig Nr. III mit Rindschmalz oder geschmolzener Butter, bestreut die Hälfte des Teiges mit gelb angelautenen Bröseln und mit gesottenen, halbierten, entkernten Zwetschken, rollt den Teig, bei der bestreuten Seite anfangend, zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn.

Weinbeeren-Strudel. Man bestreut den ausgezogenen Strudelteig mit in Butter gelblich gerösteten Semmelbröseln, sehr reifen, abgezupften Weinbeeren, Zucker und Zimt und rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, betropft ihn auch oben mit Butter, bäckt ihn und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, mit Zucker und Zimt.

Apfel-Strudel. Man betropft den ausgezogenen Strudelteig mit Butter, bestreut ihn mit dünnblättrig oder mit der Zahnscharbe geschnittenen Äpfeln, viel Zucker, einer Handvoll Rosinen und einer Handvoll geschälten, gestiftelten Mandeln (oder einer Handvoll Bignolen oder einer Mischung von Semmelbröseln, Zucker und Zimt) und rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn in einer gut mit Butter oder Schmalz ausgeschmierten Kasserolle. Oder man bestreicht den ganzen Teig sorgfältig mit geschmolzener, erkalteter Butter, bestreut ihn von der einen Längsseite bis zur Mitte dicht mit der Fülle, rollt ihn, bei der bestreuten Seite anfangend, so zusammen, daß der nur bestrichene Teig um den gefüllten kommt, und bäckt den Strudel wie oben. Der Teig blättert sich dann beim Backen wie Buttermenge.

Tiroler-Strudel. Man bestreicht ausgezogenen Strudelteig mit einem Abtriebe von 10 Dekka Butter, 2 Dottern, einem Viertelliter mildem sauren Rahm, 5 Dekka Zucker und Limonenschalen, streut eine Tafel geriebenen braunen Lebkuchen, Zimt und Gewürznelken darauf, gibt 14 Dekka Nüsse, 5 Dekka Zibeben, 5 Dekka Korinthen und 5 große Feigen, alles fein geschnitten und zusammengemischt, darüber, rollt den Strudel zusammen, dreht ihn schneckenförmig, gibt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen glatten Model, bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn eine Stunde, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Zitronat-Strudel. Man macht Strudelteig von 4 Deziliter Mehl und läßt ihn rasten, rührt indessen 6 Dotter mit 14 Dekka Zucker und

mischt 14 Defa Korinthen mit 14 Defa feingesehnittenem Zitronat. Hierauf legt man den Strudelteig aus, schlägt dann die 6 Klar zu Schnee, gibt die Hälfte des Schnees zu dem Gerührten, bestreicht den Teig zuerst mit diesem und dann mit dem noch übrigen Schnee, bestreut ihn mit dem Gemischten und rollt ihn zusammen, gibt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreicht ihn mit Eiklar, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Mit Limonensaft. Man schneidet 21 Defa Zitronat, 7 Defa Pistazien, 25 Defa Mandeln und die Schalen einer Limone, jedes für sich, sehr fein, mischt alles zusammen, gibt 28 Defa Zucker und den Saft von 3 Limonen dazu und läßt das Ganze eine Weile stehn. Dann bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig mit Butter und darüber mit dieser Fülle und rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn in einem Tortenreife. Wenn er gestürzt ist, bestreicht man ihn mit Wasser und bestreut ihn so lange mit Zucker, bis derselbe nicht mehr zergeht. Dieser Strudel wird kalt gegessen und hält sich wochenlang gut.

Mandel-Strudel. Man rührt 2 ganze Eier mit 14 Defa Zucker, bestreicht den fein ausgezogenen Teig mit Butter und darüber mit dem Gerührten, bestreut ihn mit 14 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln und 14 Defa Rosinen und rollt ihn zusammen. Dann legt man den Strudel in ein Deziliter mit Butter aufgekochtes Obers in eine Kasserolle, bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn, bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, mit Zucker und serviert eine leichte Creme dazu. Die Mandeln kann man vor dem Aufstreuen mit Zucker bestreuen, rösten, auskühlen lassen und zerteilen.

Ober: Man treibt 14 Defa Butter flaumig ab, rührt nach und nach 8 Dotter dazu, mischt 14 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 4 Deziliter Rahm, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack darunter, streicht diese Mischung auf dünn ausgezogenen Strudelteig von 7 Deziliter Mehl und 2 Eiklar und rollt den Teig leicht zusammen, legt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bäckt ihn halb, übergießt ihn dann mit 4 Deziliter siedender Milch und bäckt ihn fertig.

Nuß-Strudel. Man macht Strudelteig mit einem ganzen Ei und etwas Butter, treibt ihn aus und bestreicht ihn mit Butter. Dann mischt man 14 Defa feingesehnittene Nüsse mit Bröseln, die man mit Obers befeuchtet hat, etwas Zimt und Gewürznelken, streut die Mischung auf den Teig, spritzt Honig und mit 2 Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt den Teig zusammen, bestreicht den Strudel mit Butter und bäckt ihn.

Ungarischer Strudel (Pittah). Mit Milch bereiteter Strudelteig (S. 70) wird gut abgearbeitet und zu 24 kleinen Laibchen geformt.

Während sie rasten, bereitet man die Fülle. Hierauf bestreicht man eine flache blecherne Schüssel (oder ein Backblech) mit Butter, zieht über denselben 8 Laibchen nacheinander so aus, daß der Teig etwas über das Geschirr hinaus hängt, und bestreicht jeden Teigfleck mit geschmolzener Butter. Dann gibt man die Hälfte der Fülle darauf, zieht wieder ebenso 8 Laibchen darüber aus, gibt die übrige Fülle und die letzten 8 Laibchen darüber und bestreicht auch den letzten Flecken mit Butter. Nun drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet den über den Rand hinaus hängenden Teig ab und durchsticht das Ganze öfters mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig wird. Man bäckt es bei ziemlich starker Hitze, schneidet es, wenn es halb gebacken ist, in Stücke (auf dem Backbleche zu schiefen Vierecken), bestreut es stark mit Zucker, bäckt es fertig und nimmt dann die Stücke auseinander.

Für Apfelpittah belegt man die Teigschicht dicht mit dünnen Apfelspalten und bestreut sie bei Teig von einem Liter Mehl mit einer Mischung von 15 Defa Zucker, 15 Defa geschälten, feingeschnittenen Mandeln, 20 Defa entkernten, grobgeschnittenen Zibeben, Bröseln von einem Rispel (Schalen einer Limone) und Zimt. Für Nusspittah mischt man 30 Defa feingeschnittene Nüsse mit 30 Defa Zucker, Limonenschalen und Zimt und spritzt etwas Honig auf die Mischung. Für Mandelpittah rührt man 4 Eier und 4 Dotter mit 20 Defa Zucker, 20 Defa süßen und 6 Stück bitteren, samt den Schalen geschnittenen Mandeln und Vanillezucker.

Schokolade-Strudel. Mit Mandeln. Man rührt 3 Dotter mit 7 Defa Zucker und stellt ein wenig davon beiseite, mischt zum übrigen den Schnee der 3 Klar, streicht die Mischung auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, streut 10 Defa geriebene Schokolade und 7 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln darüber und rollt den Teig locker zusammen. Dann bestreicht man den Strudel oben mit dem Rest der mit Zucker gerührten Eier, bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Rastrolle, stürzt ihn, bestreut ihn mit Schokolade und serviert sehr gutes, nur gezuckertes kaltes Obers dazu.

Mit Bröseln. Man gibt in 3 Deziliter Obers eine Handvoll feine Brösel, 10 Defa Zucker und 10 Defa Schokolade, läßt dies auf Glut stehn, bis sich die Schokolade aufgelöst hat, und dann auskühlen, rührt es hierauf mit 3 Eiern ab, streicht es auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, rollt denselben zusammen, bäckt den Strudel, übergießt ihn sodann mit einem Deziliter gefochter Schokolade und läßt ihn noch im Nothre stehn, bis diese sich eingezogen hat.

Ober: Man rührt die Eier mit dem Zucker, mischt die geriebene Schokolade und 4 Löffel Obers dazu, streicht die Mischung auf den Teig, streut eine Handvoll feine Brösel darüber, rollt den Teig zusammen, bäckt den Strudel, übergießt ihn dann mit 2 Deziliter Milch und läßt dieselbe eindünsten.

Mit Creme. Man macht Strudelteig von 4 Deziliter Mehl. Dann bereitet man Schokolade-Creme von $3\frac{1}{2}$ Deziliter Obers und 6 Deka Schokolade (oder 6 Kaffeelöffelvoll entöltem Kakaomehle), 6 Deka Zucker und 5 Dottern, läßt sie auskühlen und mischt den Schnee der 5 Klar dazu. Hierauf bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig zuerst mit Butter und dann mit der erkalteten Creme, streut über diese geschälte, feingeschnittene Mandeln und Zucker, rollt den Teig zusammen und bäckt den Strudel.

Röche, Aufläufe, Puddings.

Mit dem Ausdrücke „Röche“ bezeichnet man sowohl eine gebackene als auch eine in Dunst gekochte Mehlspeise. Röche werden meistens in Formen von Blech gebacken (oder in Dunst gekocht) und dann gestürzt.¹⁾ Ein besonders zartes und leichtes Röche nennt man Auflauf (Soufflée). Aufläufe bäckt man gewöhnlich in mit Butter ausgestrichenen Porzellanschüsseln und trägt sie mit diesen auf, wozu man sie über einer Serviette auf eine flache Schüssel stellt, kann sie aber auch in gebackenen Teigkrusten (S. 77) oder in kleinen Papierkapseln backen und servieren. Die Oberfläche des Auflaues streicht man glatt und bestreut sie stark mit Zucker. Puddings kocht man in Dunst. Man verwendet dazu am besten einen halbkugelförmigen Model, der einen gutschließenden Deckel und in der Mitte einen Zapfen hat. Der Model wird mit Butter ausgestrichen und mit Zucker oder gestoßenem Zwieback ausgestreut. Wenn er keinen Zapfen hat, so legt man ihn, nachdem er ausgestrichen ist, mit feiner Leinwand aus, die man vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. Man füllt den Model nur wenig über die Hälfte, stellt ihn in das siedende Wasser, nimmt ihn heraus, sobald der Pudding genügend gekocht ist, und taucht ihn für einige Minuten in kaltes Wasser, damit sich die Speise leichter stürzen läßt, schneidet den Pudding oben gleich und stürzt ihn auf die Schüssel. Man gibt Chaudeau, Creme oder einen andern süßen Beugß (S. 65—67) teils über den Pudding, teils in einer Sauce-Schale dazu. Will man einen Pudding brennend servieren, so beseuchtet man einige Stücke

¹⁾ Über Ausstreichen und Ausstreuen der Formen, Backen und Dunstfieden siehe Seite 5 bis 8. Zum Dunstfieden in kleinen Portionen verwendet man auch Kaffeebecher, welche man ebenfalls mit Butter austreibt und mit Zucker austreut.

Zucker stark mit Rum und legt sie in die durch den Zapfen entstandene Vertiefung oder schüttet etwas Rum in dieselbe. Man zündet den Rum erst vor der Thür des Speisezimmers an, damit er nicht zu früh verlöscht. Hat man den Pudding in einer Form ohne Zapfen gekocht, so schneidet man oben aus der Mitte des Puddings ein Stück heraus und legt den mit Rum befeuchteten Zucker in die dadurch entstandene Vertiefung.

Rudel-Roch. Mit Vanille und Salse. Man bereitet feine Rudeln aus Teig von 2 Dottern, kocht sie in Obers mit Zucker und Vanille dick, aber saftig, rührt sie, wenn sie ausgekühlt sind, zu einem Abtriebe von $3\frac{1}{2}$ Dekk Butter und 5 Dottern und mischt den Schnee der 3 Klar dazu, gibt diese Masse in einen Model, den man mit Zucker ausgestreut oder mit einem Gitter von mürbem Teig Nr. I. (S. 71) oder von Bröselteig ausgelegt hat, bäckt das Roch und stürzt es. Man kann die Masse beim Einfüllen mit auf Oblaten gestrichenem Eingefottenen unterlegen.

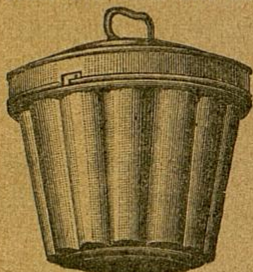


Fig. 40.

Mit Schokolade-Creme. Man kocht Rudeln von einem Ei und einem Dotter in 7 Deziliter Milch, läßt sie auskühlen, mischt 4 mit Zucker und Vanille abgesprudelte Dotter und dann den Schnee von 2 Klar dazu und bäckt die Mischung in einem ausgebröselten Model. Dann stürzt man das Roch und gibt eine Schokolade-Creme herum.

Mit Zitronat. Man legt die Form zierlich mit Zitronat aus, mischt die feingeschnittenen Zitronat-Abfälle und Limonenzucker zu den wie oben mit einem Abtriebe von Butter und Dottern verrührten und mit dem Schnee der Klar vermengten Rudeln und siedet das Roch in Dunst.¹⁾

Mit Pomeranzen. Man mischt Pomeranzen-Zucker zu wie oben mit einem Abtrieb und mit Schnee verrührten Rudeln, siedet das Roch in Dunst, stürzt es, bestreut es mit Zucker, brennt diesen mit dem glühenden Schäuferl und übergießt ihn dann mit dem Saft einer Pomeranze.

Kaffee-Rudeln. Man kocht feine Rudeln von einem Dotter in Obers, läßt sie auskühlen, mischt sie zu Kaffee-Creme (S. 64) von 4 Dottern, einem Kaffeelöffel Mehl, 2 Dekk Butter, Zucker und starkem Kaffee mit gutem Obers, rührt dann Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und übergießt es mit einer leichten Creme.

¹⁾ Figur 40 zeigt einen Model für Dunstmehlspeisen. Man steckt einen Holzstab durch die Handhabe des fest schließenden, verschiebbaren Deckels und legt diesen Stab quer über den Kochtopf, so daß der Model in dem Topfe hängt.

Frittaten-Koch. Mit Mandeln. Man bereitet Pfannkuchen aus 3 Deziliter Obers, 3 Eiern und 3 Löffel Mehl, schneidet sie zu Rудeln und füllt mit denselben einen Model nicht ganz voll, sprudelt dann 2 Deziliter Obers mit 3 Dottern, 5 Defa Zucker mit Vanille und 5 Defa gestoßenen Mandeln ab, schüttet das Abgesprudelte über die Rудeln, siedet das Koch in Dunst und überstreicht es, wenn es gestürzt ist, mit Marillensalse.

Mit Rosinen und Rum. Man befeuchtet die zu Rудeln geschnittenen Pfannkuchen mit Rum und Margaschino, treibt dann 5 Defa Butter mit 3 Dottern ab, gibt 5 Defa gestiftelte Mandeln, Zitronat, eine Handvoll Rosinen und Weinbeerl, Schnee der 3 Klar und die Rудeln dazu, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst, stürzt dann das Koch und gibt Chaudeau herum.

Krebs-Koch. Man treibt 7 Defa Krebsbutter mit 4 Dottern ab, mischt 2 Handvoll mit Obers befeuchtete Brösel, 3½ Defa gestoßene Mandeln, Zucker, Zimt und den Schnee von 4 Klar dazu, gibt die Masse in einen mit Krebsbutter ausgestrichenen Model, den man auch mit Krebs-schweischen auslegen kann, und siedet sie in Dunst.

Topsen-Koch. Man treibt 10 Defa Butter mit 6 Dottern ab, gibt 10 Defa Zucker mit Simonengeruch, 10 Defa feingestoßene Mandeln oder Nüsse, 10 Defa geriebenen Topsen und 10 Defa Rosinen dazu und mischt entweder Schnee von 6 Klar bei und bäckt das Koch oder mischt Schnee von 3 Klar darunter und siedet es in Dunst.

Erbjen-Koch. Man kocht 14 Defa getrocknete Erbjen, passiert sie, gibt sie zu einem Abtriebe von 6 Defa Butter, 4 Dottern und 10 Defa Zucker, mischt Simonenschalen, Zimt, Kardamomen und 15 Gramm feingesechnittene bittere Mandeln dazu und bäckt das Koch fast eine Stunde.

Aufkruz-Koch. Man kocht in ein halbes Liter Milch ein Viertel-liter Polentamehl ein, läßt den dicken Brei austühlen, rührt ihn zu einem Abtriebe von 7 Defa Butter und 3 Dottern, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, gibt die Mischung in einen mit Butter ausgeschmierten Model und kocht sie eine halbe Stunde in Dunst. Man kann auch 5 Defa Zucker mit Vanille oder Zimt und Rosinen dazugeben.

Erdäpfel-Koch und -Wanneln. Mit Käse. Man treibt 5 Defa Butter mit 3 Dottern ab, rührt 3 mittelgroße, gekochte, warm zerdrückte, ausgekühlte Erdäpfel, eine Handvoll mit einem Deziliter Obers befeuchtete Brösel, 2 Löffelvoll geriebenen Parmesankäse und etwas Salz

dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form oder in ausgestrichene Wannen und bäckt sie.¹⁾

Mit Zucker. Man gibt anstatt des Käses 7 Defa Zucker mit Limonengeruch oder außerdem auch 5 Defa feingeschnittene Mandeln, unter denen einige bittere sein müssen, zu einem wie oben bereiteten Abtrieb und bäckt das Röch auf die oben angegebene Weise.

Mit Schinken. Man mischt zu einem Abtriebe von 7 Defa Butter und 4 Dottern den Schnee von einem Klar, 15 Defa gekochte, warm zerdrückte, ausgekühlte Erdäpfel und 15 Defa feingeschnittenen Schinken und siedet das Röch in Dunst. Wenn es gestürzt ist, wird es mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Griech-Röch. Unterlegt. Man kocht 5 gehäufte Eßlöffelvoll Griech mit Milch weich und dick, gibt 4 Defa Butter oder Rindschmalz dazu, rührt den Griech während des Auskühlens, gibt dann unter beständigem Rühren 4 Dotter und 3 Löffel Zucker mit Geruch dazu, mischt zuletzt den Schnee der 4 Eier nur leicht darunter und bäckt das Röch in einem bemehlten Model. Man kann es mit Salze oder eingesottenen Früchten oder geriebener Schokolade unterlegen.



Fig. 41.

In Dunst gekocht. Man bereitet das Röch ganz ebenso (oder rührt auch noch gestoßene Mandeln dazu), siedet es in Dunst und serviert es mit einem beliebigen Überguß (S. 65).

Von Hafergrütze. Man bereitet das Röch auf die oben angegebene Weise, verwendet aber statt Griech feine Hafergrütze und einige feingestoßene bittere Mandeln.

In verschiedenen Farben. Man teilt das abgetriebene Griech-Röch in 3 Teile, mischt zu einem derselben geriebene Schokolade, zu einem Himbeerjast und zu jedem gleich viel von dem Schnee der 3 Klar, gibt die 3 Teile in Schichten übereinander in den Model und siedet das Röch in Dunst oder bäckt es.

Als Auflauf. Man treibt den mit Obers gekochten Griech mit 6 Eiern und 10 Defa Zucker mit Geruch ab, gibt ihn in eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn im Rohre.

Griech-Niegel. Man sprudelt 3 Eier gut ab, mischt etwas Salz, 7 Defa Zucker mit Geruch und 2 Deziliter Griech dazu, gibt diese Mischung

¹⁾ Der kleine Model aus Blech mit wegnehmbarer Handhabe (Fig. 41) dient zum Backen von Mehlspeisen für einzelne Personen. Für Garnierungen und für Aspik und anderes Gefülltes verwendet man ähnliche, aber noch kleinere glatte Gefäße von Porzellan.

nur fingerdick in einen gut mit Butter ausgeschmierten Model, bäckt sie im Rohre, stürzt das Gebäckene, solange es noch heiß ist, in eine Schüssel, übergießt es mit 7 Deziliter guter roher Milch, in die man ein eigroßes Stück Butter und viel Zucker mit Vanille gegeben hat, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde im Rohre stehn, damit die Milch eindünstet. Dann stellt man die Schüssel über einer Serviette auf eine flache Schüssel.

Reis-Roch. Gebäcken. Man kocht 10 Defa Reis mit Milch weich und dick. Dann treibt man 7 Defa Butter mit 4 Dottern und 7 Defa Zucker mit Geruch ab, rührt löffelweise den ausgekühlten Reis dazu, mischt den Schnee der 4 Klar darunter und bäckt das Ganze in einem mit Butter ausgestrichenen Model. Wenn der Reis weich und saftig gekocht ist, nimmt man mehr Eier, als wenn er trocken ist.

Man kann den Reis mit gedünsteten Äpfel- oder Quittenpalten oder mit geschälten, halbierten und gezuckerten Marillen oder Pfirsichen oder mit eingesottenen Früchten unterlegen oder Salse in einer Schale zum Roche servieren.

In Dunst gekocht. Mit Überguß. Man rührt wie oben gekochten Milchreis löffelweise zu einem Abtriebe von 7 Defa Butter, 6 Dottern und 7 Defa Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch oder Karamel (S. 59), mischt Schnee von 4 Klar bei, füllt das Ganze in eine mit Zucker ausgestreute Form, siedet es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, einen Beguß (S. 65) herum oder sticht es mit einer Gabel mehrmals an und übergießt es mit ein paar Löffel Maraschino.

Mit Früchten ausgelegt. Man gibt ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene glatte Form, belegt es zierlich mit eingesottenen Früchten, füllt die Form vorsichtig mit wie oben gekochtem und mit einem Abtriebe verrührten Reis voll und unterlegt den Reis auch mit Früchten, siedet das Roch in Dunst und gibt, wenn es gestürzt und das Papier abgelöst ist, eine Creme herum.

Mit Äpfeln gefüllt. Man läßt 7 Defa Reis in heißer Butter anlaufen, aber nicht braun werden, und kocht ihn dann mit Obers, Zucker und Vanille dick, jedoch nicht weich. Zugleich dünstet man Äpfelpalten mit Butter und Zucker und gibt Pomeranzengeruch dazu. Dann drückt man den noch warmen Reis am Boden und an der Seite einer mit Butter ausgestrichenen Form fingerdick ein, füllt den leeren Raum mit den Äpfeln voll und deckt Reis darüber, siedet das Roch in Dunst, stürzt es, bestreut es stark mit Zucker und brennt denselben mit einem glühenden Schäuferl.

In Reifform mit Marillen oder Pfirsichen. 7 Defa Reis und 5 Defa gestoßene Mandeln werden mit Milch dick und weich

gekocht, mit 5 Defa Butter verrührt, mit 3 Dottern und 7 Defa Zucker abgetrieben, mit Schnee von einem Klar gemischt, in eine Reiffform gefüllt und in Dunst gesotten. Dann stürzt man das Koch auf eine Schüssel, gibt in den leeren Raum in der Mitte eingesottene Marillen oder Pflirsche und gießt den Saft derselben über das Koch.

Feines Reiskoch in Dunst. Man gibt 7 Defa Reis einige Stunden vor dem Gebrauch in kaltes Wasser. Dann seigt und trocknet man den Reis ab, stößt ihn sehr fein, kocht ihn mit einem halben Liter Obers dick und weich, treibt ihn hierauf mit 7 Defa Butter und dann mit 6 Dottern und 7 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch ab, mischt ihn mit etwas Rum, feingeschnittenem Zitronat und dem Schnee von 4 Klar und siedet das Ganze in Dunst. Sodann stürzt man das Koch und gibt Marillenschaum herum.

Mit gebranntem Zucker und Mandeln. Man läßt 10 Defa Zucker in 10 Defa heißer Butter gelb werden, gibt 5 Defa gestoßene Mandeln und 4 Defa sehr fein gestoßenen Reis und, wenn alles gelblich ist, nach und nach so viel Milch dazu, als der Reis erfordert, kocht das Ganze, bis der Reis dick und weich ist, und läßt es auskühlen, rührt hierauf 6 Dotter, etwas Zucker mit Vanillegeruch und Schnee von 5 Klar dazu und siedet das Koch in einem ausgeschmierten, mit Zucker angestrenten Model in Dunst, bis es anspringt. Dann wird es gestürzt und mit beliebigem Beguß (S. 65) übergossen.

Reis=Auflauf mit Schokolade. Man kocht 3 Hände voll Reis mit Milch weich, passiert den Reis und kocht ihn mit 7 Defa geriebener Schokolade auf. Dann rührt man 10 Defa Zucker mit 6 Dottern, gibt den ausgekühlten Reis und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

Auflauf von Reismehl. Man kocht 7 Defa Reismehl mit Obers wie Rindskoch, rührt das Koch während des Auskühlens mit 10 Defa Zucker, Limonengeruch (oder ein wenig Vanille=Liför) und 6 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, gibt die Mischung in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Reis=Auflauf mit Himbeeren. Man rührt ausgekühltes Rindskoch von 7 Defa Reismehl und Obers mit 3 Löffel Himbeersäfte und bereitet es weiter wie den Auflauf von Reismehl.

Vanille=Reis. Man mischt dick gekochten Milchreis mit Zucker mit Vanille und festem Schnee und bäckt ihn in einer Schüssel oder siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, eine von den Dottern bereitete Creme herum.

Sago- und Tapioka-Koch. Man gibt ein Deziliter Sago in 4 Deziliter kaltes Obers und kocht ihn langsam bei eifrigem Rühren, bis er durchsichtig ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel und rührt ihn mit 5 Deka Butter, bis er kalt ist. Hierauf mischt man nach und nach 5 Dotter und 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und zuletzt Schnee von 5 Klar dazu und bäckt das Ganze. Ebenso bereitet man das Koch von Tapioka.

Mit Überguß. Man gibt über ein wie das Sago-Koch bereitetes, aber in Dunst gekochtes Tapioka-Koch einen Schokolade-, Karamel- oder Himbeer-Überguß oder serviert roh passierte, mit Zucker gerührte Erdbeeren in einer Schale dazu.

Rahm-Koch. In Dunst gesotten. Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter einen Eßlöffel dicken, milden Rahm und einen Eßlöffel Zucker dazu, mischt dann die 4 Klar als Schnee und 3 Löffel Mehl bei, füllt die Masse in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt einen Salzenbeguß (S. 66) herum.

Rahm-Auflauf. Man rührt so viele Dotter, als Personen bei Tische sind, mit ebensoviel Löffelvoll Zucker und Rahm, gibt die Klar als Schnee und halbsoviel Löffelvoll Mehl dazu und bäckt das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Rahm-Auflauf ohne Zucker. Man treibt 7 Deka Butter mit 3 Dottern und 3 Löffelvoll saurem Rahm ab, mischt Salz, 21 Deka Mehl und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt die Mischung $\frac{3}{4}$ Stunden in einer gut mit Butter ausgeschmierten Schüssel.

Als Omelette. Man sprudelt 6 Dotter, 6 Löffel Rahm, 2 Löffel Mehl und 3 Löffel Zucker miteinander ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu, gießt diese Mischung nur kleinsingerdick in eine weite Rein und bäckt sie. Wenn das Gebackene steif und gelb ist, bestreicht man es mit Salze, schlägt es wie eine Omelette zusammen und bestreut es mit Vanillezucker. Dann schneidet man mit einem Löffel runde Stücke davon ab und legt dieselben dicht nebeneinander auf eine Schüssel.

Vanille-Auflauf. Man sprudelt 3 Deziliter gutes Obers mit Vanillegeruch (S. 62) mit 10 Deka Zucker, 6 Dottern und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl recht gut ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt die Mischung in einer tiefen Schüssel eine halbe Stunde bei mehr Ober- als Unterhitze, bestreut dann den Auflauf mit Vanillezucker und serviert ihn sogleich.

Blamaischee-Koch. Man kocht ein halbes Liter Obers mit 10 Deka gestoßenen Mandeln auf, seigt es durch ein Sieb und läßt es kalt werden.

Hierauf sprudelt man 9 Dotter, 10 Defa Zucker mit Vanillegeruch und 2 Defa Mehl mit dem Obers ab, füllt das Abgesprudelte in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es eine Viertelstunde in Dunst, stürzt dann das Koch und gibt schwarzen Schokolade-Beguß (S. 65) herum.

Crème-Roch. Gebacken. Man sprudelt Crème (S. 63) von 4 Deziliter Obers, 6 Dottern, 10 Defa Zucker mit beliebigem Geruche (S. 62) und einem schwachen Löffel Mehl, stellt sie zum Auskühlen in Wasser und rührt sie dabei beständig. Dann mischt man den Schnee von 6 Klar dazu, häuft die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und bäckt sie eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Man kann 7 Defa gestiftelte Mandeln mit 7 Defa Zucker rösten, dann auskühlen lassen und zerbröseln und sie vor dem Schnee zur Crème mischen oder diese damit unterlegen.

Unterlegtes Crème-Roch. Man füllt 8 Schnitten von Biskuitbrot mit Marillensalse zusammen, schneidet sie in der Mitte durch, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und befeuchtet sie mit 2 Deziliter Obers, das man mit einem Dotter und etwas Maraschino abgesprudelt hat, häuft dann die mit dem Schnee gemischte Crème darüber und bäckt sie 10 Minuten.

Ober: Man belegt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel mit Biskuiten, gibt eingesottene Marillen darauf, häuft die mit Schnee gemischte Crème darüber und bäckt sie.

Von Schokolade-Crème und Zwieback. Man befeuchtet kleinen Vanille-Zwieback mit Obers, füllt je 2 Zwieback Schnitten mit Marillensalse zusammen, belegt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel mit diesen Schnitten, häuft Schokolade-Crème (S. 64), die man mit Schnee von 3 Klar gemischt hat, darüber und bäckt sie.

In Dunst gekocht. Mit Schnee gemischte Crème wird in eine mit Biskuiten ausgelegte Form gefüllt, in Dunst gekocht und dann gestürzt.

Mit Früchten. Man gibt 7 Defa würfelig geschnittene eingesottene Früchte oder 7 Defa fein geschnittenes Zitronat und Limonengeruch vor dem Schnee zur Crème, legt den Boden des Models mit Zitronat aus, füllt die Crème ein und kocht sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt Salsenbeguß herum.

Mit Obersschaum. Man macht Crème von 2 Deziliter Obers, 2 Dottern und einem schwachen Löffel Mehl und läßt sie auskühlen, rührt indessen 7 Defa Zucker mit 5 Dottern, mischt dann die Crème zum Gerührten, gibt Pomeranzenzucker und zuletzt Schnee von 5 Klar dazu, füllt

die Mischung in eine mit Pistazien ausgelegte Form und kocht sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch, läßt es ein wenig auskühlen und garniert es mit gezuckertem Obersschaum.

Krapferl-Koch. Man macht von 2 Deziliter Obers, einem Ei, zwei Dottern und Mehl einen Teig (wie für eingegossene Nudeln, aber etwas dicker), salzt denselben ein wenig, drückt ihn durch den Durchschlag in heißes Schmalz und läßt die gebackenen Krapferl auf Fließpapier abtropfen. Dann macht man Creme von 2 Deziliter Obers, 3 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und einem Kaffeelöffel Mehl, rührt sie während des Auskühlens, mischt Schnee der 3 Klar und die ausgekühlten Krapferl dazu, füllt das Ganze in einen mit Krapferl ausgestreuten Model, siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Kaffee-Creme herum.

Wiener Koch. Man kocht 2 Deziliter Obers, 6 Dotter, 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker mit Vanille und 2 schwache Eßlöffel Mehl bei beständigem Rühren, bis die Masse dick ist, rührt dann fort, bis sie kalt ist, mengt die 6 Klar als Schnee dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Kindskoch-Auflauf. Man bereitet Kindskoch von 3 Deziliter Obers oder Milch und $3\frac{1}{2}$ Deka Mehl, gießt es in eine Schüssel, gibt 3 Deka Butter darauf, damit es keine Haut bekommt, treibt es dann ab und mischt 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Limonen-Geruch und, wenn es ganz kühl ist, nach und nach 6 Dotter und zuletzt den Schnee der 6 Klar dazu. Dann häuft man es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel auf, bestreut es mit Zucker und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Ebenso bereiteten Auflauf aus Kindskoch von gutem Obers ohne Butter mit nur 4 Eiern kann man in einer Form backen und dann stürzen. Man kann auch eine Handvoll fein gestoßener oder mit Zucker gerösteter und dann zerbröselter Mandeln oder eine Handvoll Biskuitbrösel dazumischen oder das Koch mit auf Oblaten oder Schmanterl gestrichener Marillensalze unterlegen.

Auf dem Blech gebacken. Man streicht das wie oben bereitete Koch zum Backen auf ein mit Schmalz bestrichenen Blech, bäckt es, sticht es dann zu runden Fleckchen aus, füllt je zwei derselben mit Salse zusammen und bestreut sie mit Zucker.

Arrowroot-Koch. Man bereitet Koch von Arrowroot-Mehl (S. 394), treibt es wie für den Kindskoch-Auflauf (sich oben) ab und bäckt es auf einer Schüssel oder füllt es in eine Form und siedet es in Dunst.

Schmanterl-Koch. Man läßt 2 Deziliter Obers aufkochen, gibt 3 Deziliter zerbröckelte Schmanterl (S. 67) hinein, läßt das Obers noch einmal aufkochen, schüttet es in eine Schüssel, läßt es auskühlen, rührt

es hierauf mit $3\frac{1}{2}$ Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker und mischt den Schnee von 3 Klar dazu. Dann siedet man das Koch in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Salsenbeguß.

Kaffee-Roch. Von gemischtem Kaffee. Man befeuchtet eine abgeriebene, feinblättrig geschnittene Semmel mit starkem gezuckerten Kaffee, den man mit gutem Obers (wie beim gewöhnlichen Getränk) vermischt hat, verrührt die Semmel dann fein und rührt sie mit 7 Deka geriebenen Mandeln und ebensoviel Zucker zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern. Dann mischt man den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Von schwarzem Kaffee. Man befeuchtet 3 abgeriebene Rundsemmeln mit 2 Kaffeeschalen voll gut gezuckertem schwarzem Kaffee. Wenn sie erweicht sind, rührt man sie in 5 Deka heiße Butter (sieh Semmelbeschamel, S. 37), läßt sie dann auskühlen, rührt sie mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt den Schnee von 2 Klar dazu, füllt die Mischung in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten, am Boden mit ganzen, geschälten Mandeln ausgelegten Model und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und übergießt es mit Vanille-Creme.

Kaffee-Auflauf. Man mischt 4 Deziliter Obers mit Kaffeegeruch (S. 62) oder mit starkem Kaffee, läßt es kalt werden, verrührt es dann nach und nach mit 2 Böffel Mehl und 7 Deka Zucker und kocht es unter beständigem Rühren zu einem dicken Roche. Man läßt dieses Koch auskühlen, rührt es dann mit 7 Deka Butter und 5 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

Karamel-Roch. In Dunst gekocht. Man läßt 14 Deka gestoßenen Zucker gelb werden, gibt 6 Eßlöffel feine Brösel dazu, kocht dies mit 3 Deziliter siedendem Obers auf, rührt es, bis es sich von der Kaffe-rolle löst, und läßt es auskühlen. Hierauf rührt man nach und nach 5 Dotter dazu, mischt sodann den Schnee von 5 Klar darunter, füllt das Ganze in eine ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form und siedet es in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt Vanille-Creme oder Salsenschaum von Himbeeren (S. 66) herum.

Als Auflauf. Man läßt 9 Deka Zucker in einer kleinen Pfanne zergehn und gelb werden, kocht ihn mit 4 Deziliter heißem Obers auf, läßt das Obers auskühlen und verfährt weiter wie bei Kaffee-Auflauf.

Schokolade-Roch. Auflauf. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und 10 Deka geriebener Schokolade ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, häuft die Mischung auf eine Schüssel, bestreut sie gut mit Zucker und bäckt sie.

Ober: Man erweicht eine abgeriebene feine Semmel mit kaltem Obers, zerdrückt sie, mischt sie mit 7 Defa geriebener Schokolade und 3 Deziliter Obers, kocht diese Mischung auf, rührt, während sie auskühlt, ein Stück Butter und dann Zucker mit Vanille und 6 Dotter dazu, mischt den Schnee der 6 Klar darunter und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

Ober: Die geriebene Schokolade wird mit 3 Deziliter Obers aufgelöst, mit 2 Büffelvoll Mehl verrührt und bei beständigem Rühren aufgekocht. Dann verfäbrt man weiter wie bei dem vorigen Auflauf.

Mit Bröseln. Man treibt 5 Defa Butter mit 2 oder 3 Dottern und 5 Defa Zucker ab, mischt 7 Defa geriebene Schokolade und mit Milch befeuchtete Rispelbrösel dazu und bäckt diese Mischung in einer Form.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Defa Butter mit 4 Dottern und 7 Defa Zucker ab, gibt $3\frac{1}{2}$ Defa geschälte, feingesehnittene Mandeln, 7 Defa mit Milch aufgelöste Schokolade, $3\frac{1}{2}$ Defa Rispelbrösel, Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt das Koch in einer Form und stürzt es. Man serviert Vanille-Creme dazu.

In Dunst gekocht mit Marillenschaum. Man treibt 10 Defa Butter mit 5 Dottern und 10 Defa Zucker ab, mischt 8 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und 8 Defa geriebene Schokolade, Schnee von 2 Klar und die Brösel von einem abgeriebenen mürben Rispel dazu, füllt diese Mischung in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt Marillenschaum herum.

Schwarzes Koch als Mohr im Hemd. Man löst 14 Defa feine Schokolade mit 3 Deziliter Wasser auf, kocht sie dicklich ein, rührt sie während des Auskühlens, mischt sie nach und nach zu einem Abtriebe von eigroß Butter, 8 Dottern und 14 Defa Zucker, gibt den Schnee von 4 Klar dazu, füllt die Mischung in einen mit Butter ausgestrichenen Model und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch, läßt es auskühlen und gibt Vanilleschaum von gesponnenem Zucker (S. 67) darüber oder gezuckerten Obersschaum herum.

Zweifärbiges Koch mit Schokolade-Beguß. Man rührt 10 Defa Zucker mit 6 Dottern, mischt 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln dazu und teilt diese Mischung in 2 gleiche Teile. Zum einen mischt man 7 Defa geriebene Schokolade, zum andern mit Rum befeuchtete Brösel von einem Rispel, Zimt und Limonenschalen und zu jedem Teile die Hälfte des Schnees von 4 Klar. Dann gibt man die schwarze Masse in die Form, bedeckt sie mit einer mit Marillensasse bestrichenen Oblate, füllt sodann die lichte Masse ein, siedet das Koch in Dunst und übergießt es, wenn es gestürzt ist, mit schwarzem Schokolade-Beguß (S. 65).

Beschamel-Roch. Als Auflauf. Man bereitet Beschamel (S. 37) von 10 Deka Mehl, läßt es unter fleißigem Rühren auskühlen, rührt es mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch, mischt den Schnee von 5 Klar darunter, bäckt es auf einer Schüssel und serviert Marillen-Sauce (S. 66) dazu. Oder man rührt das ausgekühlte Beschamel mit 3 Löffelvoll Marillen- oder Hagebutten-Salze und dann mit sechs Dottern und 7 Deka Zucker, mischt 5 Klar als Schnee dazu und bäckt die Mischung auf einer Schüssel.

Mit Ananas. Man mischt zu dem wie oben mit Eiern und Zucker gerührten Beschamel 2 Eßlöffelvoll kleinwürfelig geschnittene, frische oder eingesottene Ananas und bäckt das Roch auf einer Schüssel.

In Dunst gekocht. Man legt eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form mit Papier aus, bestreicht dasselbe ebenfalls mit Butter und belegt es zierlich mit eingesottene Früchten, welche man vorher in Wasser tauchte und auf einem Tuch abtropfen ließ. Dann mischt man wie oben mit Dottern und Zucker abgetriebenes Beschamel mit Schnee von 3 Klar, gibt einen Teil davon über die eingelegten Früchte, legt eine Oblate darauf, belegt auch diese wieder mit Früchten und gibt das übrige Beschamel darüber, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und nimmt dann das Papier vorsichtig ab. Man serviert Pfirsich-Sauce (S. 66) zu dem Roche.

Mit Karamel. Man rührt das Beschamel wie oben mit Dottern und Zucker, mischt Karamel nach Geschmack, eine Handvoll geschälte, feingeschnittene Mandeln und den Schnee dazu, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und gibt Vanille-Creme herum.

Mit Schokolade. Man gibt 7 Deka geriebene Schokolade zu dem mit Dottern und Zucker gerührten Beschamel, mischt den Schnee dazu, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Schokolade-Beguß.

Rum- oder Maraschino-Auflauf. Man macht Beschamel (S. 37) von 7 Deka Butter, einem Deziliter Mehl und 2 Deziliter Obers, treibt es mit 6 Dottern, 7 Deka Zucker und 4 Löffel Rum oder Maraschino ab, mischt den Schnee von 6 Klar dazu, häuft die Masse auf eine Schüssel und bäckt sie ungefähr eine halbe Stunde.

Semmelbeschamel-Roch. Man gibt zu 3½ Deziliter kaltem Obers so viel blätterig geschnittene Semmel- oder Kipfel-Krume, als das Obers saftig befeuchtet, läßt sie eine halbe Stunde stehn, verrührt sie dann und kocht sie zu einem feinen, dicklichen Roch. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruch ab. Hierauf rührt man das ausgekühlte Beschamel nach und nach zum Abtriebe, mischt sodann den Schnee von 5 Klar darunter und bäckt

das Ganze in einer Form oder Schüssel, oder mischt Schnee von nur 4 Klar dazu, siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Creme oder Salsenbeguß herum.

Vierfarbiges Roch. Man teilt wie oben bereiteten Abtrieb von Butter, Dottern, Zucker und Beschamel in 4 Teile, gibt zum ersten Vanille und zum zweiten Marillensalse, färbt den dritten mit Schokolade und den vierten mit Alkermessaft, mischt dann zu jedem den vierten Teil des Schnees von 4 Klar, gibt einen Teil nach dem andern in die Form und trennt dabei die Schichten durch Oblaten oder gibt die Masse löffelweise neben- und übereinander in den Model und wechselt dabei mit den Farben ab. Dann siedet man das Roch in Dunst, stürzt es und bestreicht seine Oberfläche mit Marillensalse.

Mit Zitronat. Man legt die Form mit halbierten Mandeln und Zitronat über Papier zierlich aus, mischt die feingeschnittenen Zitronat-Abfälle unter das Roch, siedet dasselbe in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau oder Saft herum.

Mit Schokolade. Man läßt 2 Deka Butter und 5 Deka geriebene Schokolade miteinander zergehn, rührt dann 2 Dotter dazu, wodurch die Masse dick wird, rührt fort, bis sie ausgekühlt ist, mischt hierauf Schnee von einem Klar dazu und unterlegt mit dieser Mischung wie oben bereitetes Semmelbeschamel-Roch.

Mit Mandeln und gebranntem Zucker. Man mischt zu dem mit dem Abtriebe verrührten Semmelbeschamel 5 Deka geschälte, feingestößene Mandeln, Vanillegeruch und den Schnee, gibt eine nur fingerdicke Schicht von der Masse in eine ausgestrichene Schüssel, läßt sie bei jäher Oberhize, aber fast gar keiner Hize von unten ein wenig steif werden, bestreut sie dann mit Zucker und brennt diesen mit einem glühenden Schäuferl. Hierauf gibt man wieder vom Roche darauf und brennt den darüber gestreuten Zucker und fährt so fort, bis alles eingefüllt ist. Dann stellt man das Roch in das Rohr und bäckt es fertig.

Brennend. Man häuft das wie oben bereitete, mit Mandeln abgetriebene Roch, zu dem man auch 7 Deka Rosinen und Weinbeerl gemischt hat, auf eine Schüssel, stellt oben in die Mitte des Roches eine kleine Kaffeeschale, bäckt das Roch, nimmt dann die Schale heraus, gibt in die Vertiefung einige Stücke mit Rum befeuchteten Zucker und bestreut das Roch mit Zucker. Vor dem Austragen zündet man den Rum an.

Mit Pomeranzen. Man gibt bei der Bereitung des Semmelbeschamel-Roches Pomeranzenzucker zum Abtrieb, unterlegt das Roch beim Einfüllen in die Form mit einer geschälten, zu Scheiben geschnittenen

Pomeranze, von welcher man die Kerne und das Weiße entfernt hat, bäckt es und stürzt es.

Biskuit-Roch. Man rührt 7 Dotter und 15 Defa Zucker recht gut, gibt Schnee von 3 Klar, Vanille (oder Limonenschalen) und 8 Defa Stärkemehl dazu, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und gibt Weichsel-Sauce (S. 66) herum.

Mit Vanille und Creme. Man erweicht 6 Biskuiten in 2 Deziliter Obers, verrührt sie fein, sprudelt dann 2 Eier und 6 Dotter mit Zucker und Vanille ab und gibt sie dazu, füllt die Masse in eine Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Roch und übergießt es mit Karamel- oder Schokolade-Creme.

Mit Pomeranzen. Man treibt 7 Defa Butter mit 4 Dottern und 5 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch ab, gibt 7 Defa mit Pomeranzensaft befeuchtete Biskuit-Brösel und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und gibt einen Überguß von mit rotem Wein aufgekochtem Himbeersafte darüber.

Ober: Man bricht Biskuiten entzwei und füllt die Stücke mit Marillensalse zusammen, legt einen Model mit diesen Biskuiten voll, sprudelt dann 2 Deziliter Obers mit 5 Dottern und Pomeranzenzucker ab, schüttet dies über die Biskuiten und siedet das Roch in Dunst.

Mit Maraschino. Man bricht 7 Defa Biskuiten entzwei, füllt die Stücke mit Salse zusammen, legt sie schichtenweise in eine Form und streut beim Einlegen auf jede Lage geschälte, gestiftelte Mandeln. Dann sprudelt man einen Eßlöffel Mehl, ein Ei, 4 Dotter, 7 Defa Zucker mit Vanille und $3\frac{1}{2}$ Deziliter Obers recht gut ab, schüttet das Abgesprudelte über die Biskuiten, siedet das Roch in Dunst, stürzt es und gibt Maraschino darüber und Chaudeau herum.

Zwieback-Roch. Man füllt von 7 Defa Zwieback je 2 und 2 Scheiben mit Salse zusammen, legt diese Scheiben in einen ausgestrichenen Model, sprudelt 3 Deziliter Obers mit Zucker und 4 Dottern ab und schüttet das Abgesprudelte über das Zwieback, läßt das Ganze eine halbe Stunde stehn und siedet es dann in Dunst. Hierauf stürzt man das Roch und gibt Chaudeau herum.

Kipfel-Roch. Mit Überguß. Man treibt 7 Defa Butter mit 7 Defa Zucker mit Limonengeruch und 5 Dottern ab, gibt mit Obers befeuchtete Brösel von 3 bis 4 Kipfeln und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und siedet sie in Dunst, stürzt dann das Roch und übergießt es mit einem beliebigen Be-
guß (S. 65).

Weit Rosinen. Man gibt zu einem Abtriebe wie für das vorige Koch 3 bis 4 würfelig geschnittene, mit Obers angeweichte Kipfel und die abgeriebenen Brösel derselben, dann Rosinen, Weinbeerl und Pignolen, mischt den Schnee dazu und bäckt die Masse in einer Form.

Feines mit Schaum. Man reibt 4 große mürbe Kipfel ab, schneidet jedes in 4 Teile (wie für Creme-Kipfel, S. 406), nimmt bei jedem etwas Krume heraus und streicht statt derselben Marillensalse ein, gibt dann je 2 Teile wieder aufeinander und legt die halben Kipfel nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel. Dann sprudelt man 4 Deziliter sehr gutes Obers mit 6 Dottern und Vanillezucker ab und gibt es nach und nach über die Kipfel, damit dieselben recht saftig werden. Kurz vor dem Anrichten schlägt man 3 Mar zu Schnee, mischt Zucker und Vanille dazu, streicht den Schnee über die Kipfel und bäckt das Koch.

Scheiterhaufen. Gebacken. Mit Rosinen. Man beseuchtet Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäck mit kaltem Obers, legt sie schichtenweise in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und bestreut jede Schicht mit Rosinen, Weinbeerln und geschälten, gestiftelt geschnittenen Mandeln, übergießt dann das Ganze mit 2 Deziliter Obers, das man mit 2 oder 3 Dottern und Vanillezucker abgesprudelt hat, bestreut das Koch oben mit Zucker und Mandeln und bäckt es.

In Dunst gekocht. Man legt die Vertiefungen einer Form mit Rosinen, länglich geschnittenem Zitronat, geschälten, halbierten Mandeln und Pistazien aus, füllt dann die Form auf die oben angegebene Weise voll, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt eine Creme herum.

Mit Früchten. Man gibt zwischen die wie oben schichtenweise eingelegten Schnitten gedünstete Äpfelspalten, die man mit Rosinen und Pignolen bestreut, oder mit Zuckerwasser gekochte Quittenspalten oder eingekottene Weicheln und siedet das Koch in Dunst.

Mit Zitronat und rotem Weine. Man taucht die Schnitten in süßen roten Wein, legt sie schichtenweise in eine Schüssel, bestreut jede eingelegte Schicht mit länglich geschnittenem Zitronat, geschälten, gestiftelt geschnittenen Mandeln und Zucker, schüttet zuletzt mit etwas Obers abgesprudelte Dotter über das Ganze und siedet das Koch in Dunst.

Markschnitten. Man belegt eine mit Butter ausgestrichene flache Schüssel mit dünnen Semmelschnitten, die man vorher in Obers getaucht hat, bestreut diese Schnitten mit einer Mischung von geschälten, feingeschnittenen Mandeln, Weinmark und Zucker, gibt noch ein wenig von mit einem Dotter abgesprudelttem Obers darüber und bäckt das Koch.

Zitronat-Roch. Man treibt 7 Defa Butter mit einem Ei, 5 Dottern und 10 Defa Zucker ab, mischt mit Obers befeuchtete Brösel von 3 Ripseln, 7 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln, 7 Defa unelig geschnittenes Zitronat und Schnee von 3 Klar dazu, legt einen Model über Papier mit Zitronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte vorsichtig ein, kocht es in Dunst, stürzt das Roch und gibt einen Beguß herum.

Reis-Pudding. Man kocht 7 Defa Reis mit Milch dick und weich, gibt ihn zu einem Abtriebe von 5 Defa Butter, 4 Dottern und 7 Defa Zucker mit Limonengeruch, mischt je $3\frac{1}{2}$ Defa von Rosinen, Korinten, Zitronat, Pistazien und Arancini, einen Löffel Rum und 2 Klar als Schnee dazu, gibt die Masse in eine ausgestrichene Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man den Pudding, bestreut ihn mit feingeschnittenen Pistazien oder in Zucker gekochten Pomeranzenschalen und serviert Chaudeau in einer Schale dazu oder übergießt ihn mit Rum und zündet denselben an (S. 422).

Oder: Der Reis wird fein gestoßen, eine halbe Stunde mit Milch gekocht, wie oben abgetrieben, mit 7 Defa Rosinen und $3\frac{1}{2}$ Defa geschälten, gestoßenen Mandeln gemischt und in Dunst gekocht. Dann stürzt man den Pudding und gibt Vanille-Creme oder passierte, mit gleich schwer Zucker gerührte Erdbeeren herum.

Mandel-Pudding. Gestoßener. Man stößt 7 Defa geschälte Mandeln und befeuchtet sie dabei mit Obers, schneidet eine feine Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, blätterig, erweicht sie mit 2 Deziliter Obers, stößt sie mit den Mandeln, gibt unter beständigem Stoßen nach und nach 6 Dotter und 10 Defa Zucker mit Vanillegeruch dazu und mischt, wenn man eine halbe Stunde gestoßen hat, Schnee von 3 Klar darunter. Dann füllt man die Masse in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet sie in Dunst, stürzt den Pudding und gibt Saft, Chaudeau oder Creme herum. (Man kann auch Rosinen, Pistazien und Zitronat zu der Puddingmasse mischen oder zum Auslegen des Models verwenden.)

Gerührter. Man treibt 5 Defa Butter mit 5 Dottern ab, gibt 7 Defa Zucker, 7 Defa geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, 2 abgeriebene, würfelig geschnittene und in Obers erweichte Ripsel, Rosinen, feingeschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu und kocht den Pudding wie den vorigen.

Kastanien-Pudding. Mit Rum. Man bratet 28 Defa Kastanien, schält sie, sucht dann die schöneren (ungefähr die Hälfte) heraus und stellt sie beiseite und stößt die übrigen mit 5 Defa Butter. Dann

streicht man das Gestoßene durch ein Sieb, gibt 10 Defa feingeschnittenes Kern-Mierenfett, 7 Defa Zucker, 5 Defa Rosinen, $3\frac{1}{2}$ Defa gestoßene Mandelbutterl, ein Ei und 3 Dotter, etwas Obers und Rum, die übrigen Kastanien, jede in 4 Teile geschnitten, und 3 Defa Mehl dazu, füllt das Ganze in einen ausgestrichenen Kuppelmodel und siedet es eine Stunde in Dunst. Hierauf stürzt man den Pudding auf die Schüssel, übergießt ihn mit Rum- oder Pomeranzen-Chaudeau (S. 64) und serviert auch solchen in einer Schale dazu.

Mit Marillensalse. Man stößt 7 Defa geschälte Mandeln und verreibt sie im Mörser mit 3 passierten, hart gesottenen Dottern und etwas Obers, rührt sie dann in der Schüssel mit 5 Defa Marillensalse und rührt hierauf einen Abtrieb von 8 Defa Butter, 4 Dottern und 7 Defa Zucker dazu. Dann mischt man noch 7 Defa passierte Maroni und Schnee von 3 Klar darunter, füllt die Masse in einen ausgestrichenen Model, siedet sie in Dunst und stürzt den Pudding. Man serviert Marillen-Sauce (S. 66) in einer Schale dazu.

Pignolen-Pudding. Mit Obers und Zitronat. Man treibt 5 Defa Butter ab und gibt dabei nach und nach 4 Dotter und bei jedem Dotter einen Eßlöffelvoll mit Obers befeuchtete Semmelbrösel dazu, mischt dann 9 Defa Zucker mit Vanille, 7 Defa Pignolen, 5 Defa länglich geschnittenes Zitronat und zuletzt den Schnee der 4 Klar darunter, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und gibt Rum-Chaudeau oder Schokolade-Creme (S. 64) herum.

Mit Likör und Rosinen. Man befeuchtet die Brösel mit Obers und mit Maraschino oder anderem Likör, mischt Rosinen, Weinbeerl, feingeschnittene Pignoli und Limonenschalen zum Abtriebe, siedet den Pudding in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, Chaudeau mit dem gleichen Likör (S. 64) herum.

Früchten-Pudding. Von Kipfeln. Man gibt 7 Defa Zucker und 14 Defa geschälte, gestoßene Mandeln in fast 3 Deziliter Obers, mischt so viel Kipfelbrösel dazu, als das Obers befeuchtet, kocht die Mischung bei beständigem Rühren dicklich ein und läßt sie auskühlen. Dann treibt man sie mit 5 Defa Butter, 5 Dottern und einem Löffel Marillensalse ab, mischt 4 Defa würfelig geschnittene eingesottene grüne Nüsse, 3 Defa ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet den Pudding in einem Zapfenmodel in Dunst, stürzt ihn und serviert ihn brennend. (S. 422.)

Von Biskuitbrot. Man schneidet Biskuitbrot würfelig und befeuchtet es mit Obers, das man mit einem Ei abgesprudelt hat, und

schneidet auch Quittenkäse, eingesottene Nüsse und Marillen würfelig. Hierauf rührt man einige Dotter mit Zucker, gibt den Schnee der Klar dazu, mischt dann das würfelig Geschnittene darunter, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und serviert ihn mit einem Übergusse.

Englischer Pudding. Abgeriebene, würfelig geschnittene Rundsemmel (6 Defa) befeuchtet man mit Obers. Dann treibt man 7 Defa Butter mit 4 Dottern ab und gibt 7 Defa würfelig geschnittenes Beinmark, 7 Defa Weinbeerl, 7 Defa Rosinen, 5 Defa feingeschnittene Pistazien, $3\frac{1}{2}$ Defa gestoßene Mandeln, 3 Defa länglich geschnittenes Zitronat, 7 Defa Zucker mit Limonengeruch, etwas Muskatnuß, einen Eßlöffelvoll Rum, die erweichte Semmel und Schnee von 3 Klar dazu. Man füllt den Pudding in einen mit Leinwand ausgelegten Kuppelmodel, kocht ihn eine Stunde in Dunst, stürzt ihn dann und übergießt ihn mit Chaudeau, zu dem man Limonensaft oder Rum gemischt hat. Man kann auch mit Rum befeuchteten Zucker in die Vertiefung des Puddings geben und den Rum anzünden.

Oder: Man löst 20 Defa trockenes Kern-Nierenfett aus dem Häutchen, schneidet es fein, verreibt es zwischen den Händen mit 10 Defa Mehl und mischt es dann mit 10 Defa Zucker, 2 Eiern, 4 Löffel Obers, 3 Löffel Rum, Muskatnuß, Neugewürz, Gewürznelken und Salz, 7 Defa Zitronat, 10 Defa geschälten, feingeschnittenen Mandeln, 10 Defa Rosinen und 10 Defa Weinbeerln. (Man kann auch noch 10 Defa Marillensaft oder feinblättrig geschnittene Reinette-Äpfel dazu geben.) Hierauf füllt man die Mischung in einen Kuppelmodel, kocht sie in Dunst, stürzt dann den Pudding, trägt ihn brennend (S. 422) auf und serviert eine Wein- oder Punsch-Sauce in einer Schale dazu.

Oder: Man treibt 5 Defa Butter mit 4 Dottern ab, gibt 24 Defa Zucker, 14 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln, feingeschnittene Pomeranzenschalen, 7 Defa mit Vanille-Eisör befeuchtete Brösel und den Schnee der 4 Klar dazu, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn dann, übergießt ihn mit Rum und zündet den Rum an.

Oder: Man belegt den Boden eines mit Butter stark ausgestrichenen Models mit Schnitten von Rasteebrot, bestreut die Schnitten mit Rosinen, feingeschnittenen Datteln und feingeschnittenen eingesottene Kirichen oder Zwetschen, streut auf diese Brösel von weißem Brot und eine Mischung von feingeschnittenem Beinmarke, feingeschnittenen geschälten Mandeln und Limonenschalen, Zucker, Zimt, Gewürznelken und Muskatnuß und bespritzt das Aufgestreute mit Rum. Hierauf legt man wieder Schnitten ein und bestreut sie, fährt so fort, bis der Model fast gefüllt ist, und deckt das Eingelegte mit Schnitten zu. Dann sprudelt man 2 Deziliter Obers mit

4 Dottern und 7 Defa zerlassener Butter ab, schüttet das Abgesprudelte nach und nach über das Eingelegte, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und bestreut es stark mit Zucker.

Gelber Pudding. Man treibt 10 Defa Butter mit 3 Dottern flaumig ab, rührt 12 Defa Zucker, Saft und Schalen einer viertel Limone, 3 Eßlöffel gesiebtes Mehl und den Schnee der 3 Klar dazu, kocht die Masse in einer Puddingform $1\frac{1}{2}$ Stunden in Dunst und stürzt den Pudding. Man serviert Chaudeau oder Aprikosen-Sauce dazu.

Kaiser-Pudding. Man stößt 14 Defa geschälte Mandeln fein und benezt sie dabei mit Pomeranzenjast, rührt sie sodann mit 14 Defa Zucker und 6 Dottern, gibt hierauf Schnee von 4 Klar und feingeschnittenes Zitronat dazu, siedet das Gerührte in einem mit Zitronat und halben Mandeln ausgelegten Model in Dunst und stürzt den Pudding. Man serviert Ananas- oder Löffel-Creme dazu.

Warmer Kabinetts-Pudding. Man bäckt von Biskuitmasse 4 nur fingerdicke Blätter und schneidet sie etwas kleiner, als der Boden der glatten Form ist, in die man den Pudding einfüllen will. Die Form streicht man mit Butter aus und belegt sie mit einer Papierscheibe. Dann läßt man 14 Defa Rosinen und 7 Defa Weinbeerl, die man gereinigt und ausgesucht hat, mit einigen Löffelvoll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen, übergießt 14 Defa eingesottene Weichseln mit Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen und sprudelt ein Ei und 4 Dotter mit 3 Deziliter Obers und 10 Defa Zucker recht gut ab und gibt einige Eßlöffelvoll Maraschino dazu. Dann streut man den Boden des Modells gleichmäßig mit Rosinen aus, legt auf diese, ohne sie zu verschieben, ein Biskuitblatt, begießt dasselbe mit ein paar Löffelvoll vom Gesprudelten und bestreut es mit Rosinen und dem dritten Teile der Weichseln, gibt das zweite Biskuitblatt darüber und begießt und bestreut es, verfährt ebenso mit dem dritten Blatte, legt dann das vierte darauf, übergießt es mit dem Reste des Abgesprudelten, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und löst das Papier ab. Man serviert zu diesem Pudding eine leichte Creme mit Maraschino.

Weichsel-Pudding. Von Saft. Man schneidet zwei abgeriebene Rundsemmeln würfelig, befeuchtet sie mit Saft von frischen oder eingesottene Weichseln, gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Defa Butter, 7 Defa Zucker und 4 Dottern, mischt 5 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln, Zimt, Gewürznelken und den Schnee von 2 Klar dazu, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und übergießt ihn mit einem Deziliter erwärmten Weichseljast.

Von gedörrten Weichseln. Man befeuchtet 7 Defa trockene Brösel von Semmeln oder Roggenbrot mit rotem Weine, schneidet gesottene Weichseln fein, mischt die Weichseln, die Brösel, feingeschnittene Limonenschalen, Zimt und den Schnee der Klar zu einem Abtriebe wie für den Pudding von Saft und siedet die Mischung wie diesen in Dunst.

Von eingesottenen Weichseln. Man treibt 6 Defa Butter mit 8 Defa Zucker und 5 Dottern ab, gibt 7 Defa Brösel von Roggenbrot, Zimt, Gewürznelken, 8 Defa abgetrocknete eingesottene Weichseln und den Schnee von 3 oder 4 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit gestoßener Mandelbäckerei ausgestreuten Papfenmodel, siedet sie in Dunst und stürzt den Pudding. Der Saft der Weichseln wird mit rotem Weine, Zucker und Zimt aufgekocht und in einer Schale zum Pudding serviert.

Schwarzer Pudding. Mit Wein und Rosinen. Man rührt 4 Dotter, 7 Defa Zucker und 5 Defa mit den Schalen geschnittene Mandeln gut, gibt 7 Defa geriebene Schokolade, 2 Eßlöffel in rotem Wein erweichte Brösel von schwarzem Brote, 5 Defa Rosinen, Zimt, Gewürznelken, Neugewürz und Limonenschalen dazu, mischt den Schnee von 3 Klar darunter, siedet den Pudding in Dunst und übergießt ihn, wenn er gestürzt ist, mit Beguß von Marillensalse oder schwarzem Schokoladebeguß (S. 65).

Mit Zitronat und Arancini. Man rührt 7 Defa erweichte Schokolade mit 7 Defa Butter, 6 Dottern, 7 Defa Zucker und 7 Defa mit den Schalen geschnittenen Mandeln, mischt 5 Defa Zitronat und 5 Defa Arancini, beides kleinwürfelig geschnitten, und Schnee von 4 Klar dazu, siedet den Pudding in Dunst und übergießt ihn, wenn er gestürzt ist, mit Rum-Chaudeau (S. 64).

Rum-Pudding. Man rührt ein Ei und 5 Dotter mit 15 Defa Zucker recht flaumig, gibt 5 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 10 Defa mit Rum befeuchtete Brösel von Roggenbrot und viel Gewürz dazu, mischt dann den Schnee der 5 Klar darunter, siedet den Pudding in Dunst, trägt ihn brennend auf (S. 422) und serviert Pomeranzen-Chaudeau dazu.

Wein-Roch. Man nimmt zu 4 Eiern je 4 Eßfelvoll von Zucker, Kipfelbröseln und gutem Weine, befeuchtet die Brösel mit dem Weine, gibt sie zu den mit dem Zucker schaumig gerührten Dottern, mischt dann den Schnee der Klar dazu und bäckt das Roch oder siedet es in Dunst. Man kann den Zucker in der Messingpfanne bis zum Schäumen schmelzen und mit dem Wein aufkochen und noch so viel Wein dazu geben, daß man wieder 4 Eßfelvoll hat.

Mit rotem Weine. Man rührt 14 Defa Zucker mit 6 Dottern, mischt 8 Defa Brösel von einem Tag alten Kipfeln und Schnee von 6 Klar

dazu und bäckt das **Roch**. Indessen siedet man 3 Deziliter roten Wein mit etwas Wasser, Zucker, Zimtrinde und einigen Gewürznelken. Wenn das **Roch** gestürzt ist, übergießt man es mit dem heißen Wein und bestreut es stark mit Zucker.

Mit Zitronat. Man erweicht in 2 Deziliter Wein so viele Biskuit, als der Wein befeuchtet, kocht sie, läßt sie auskühlen, rührt sie mit 4 Dottern und 7 Defa Zucker, mischt 7 Defa länglich geschnittenes Zitronat und den Schnee von 8 Klar dazu, füllt die Mischung in einen mit Zucker ausgestreuten und mit geschälten, halbierten Mandeln ausgelegten Model, siedet das **Roch** in Dunst, stürzt es und gibt Salsenbeguß oder Chaudeau herum.

Brot-Roch. In Dunst gesotten. Man rührt 10 Defa Zucker mit 6 Dottern, mischt 7 Defa Brotbrösel, Zimt, Gewürznelken, Pomeranzenschalen, Schnee von 4 Klar und 7 Defa geschälte Mandeln und Zitronat, beides fein geschnitten, dazu und siedet die Masse in Dunst. Dann läßt man Zucker spinnen, kocht ihn mit Pomeranzensaft und etwas weißem Wein auf und gießt die Sauce über das gestürzte **Roch**.

Gebacken. Man befeuchtet 14 Defa Brösel von schwarzem Brot mit gutem Wein oder Rum, treibt dann 7 Defa Butter mit 2 Eiern, 5 Dottern und 7 Defa Zucker ab, mischt Zimt, Limonenschalen, 7 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und die Brösel dazu und bäckt die Mischung in einer Form.

Roch von Schrotbrot. Man rührt 14 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch mit 4 Dottern, gibt 14 Defa mit Rum befeuchtete Brösel von Schrotbrot und Schnee von 4 Klar dazu, bäckt das **Roch**, stürzt es und übergießt es mit rotem Weine, den man mit Zucker, Pomeranzenschalen und Gewürznelken gesotten und dann geseiht hat.

Falsches Mandel-Roch. Man rührt 14 Defa Zucker, Limonenschalen und 4 Stück gestoßene bittere Mandeln mit 5 Dottern, gibt Schnee von 4 Klar und 10 Defa Brösel von trockenen Rispeln oder von Schrotbrot dazu, siedet das **Roch** in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Chaudeau oder verdünnter Salse.

Mohn-Roch. Man treibt 5 Defa Butter mit 4 Dottern ab, gibt 7 Defa Zucker mit Vanillegeruch, 5 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 7 Defa feine, in Milch erweichte Semmelkrume, fast 2 Deziliter fein gestoßenen Mohn und den Schnee von 2 Klar dazu und siedet das **Roch** in Dunst.

Vanille-Roch. Man rührt 10 Defa Zucker mit Vanille mit 5 Dottern, gibt 5 Defa geschälte, feingestoßene Mandeln, 5 Defa Biskuit-

bröjel, 5 Defa zerlassene Butter und den Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Salzenbeguß herum oder übergießt es mit Rum und zündet denselben an.

Kastanien-Koch. Als Auflauf. Man läßt 14 Defa rohe, geschälte Kastanien nur so lange in kochendem Wasser liegen, bis man ihnen die innere Haut abziehen kann. Wenn man dies getan hat, übergießt man sie mit Milch, kocht sie mit dieser und einem Stückchen Vanille weich, passiert sie, rührt sie dann mit 4 Defa Butter, 5 Dottern, 9 Defa Zucker und 2 Löffelvoll Maraschino, mischt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft das Ganze in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es.

Oder: Man bratet die Kastanien, schält und stößt sie dann und befeuchtet sie dabei mit einem Eiklar, mischt sie mit dem Saft einer halben Limone und treibt sie durch ein Sieb. Dann rührt man sie mit 5 Dottern und 8 Defa Zucker, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, häuft die Masse in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

In Dunst gekocht. Man treibt 6 Defa Butter mit 5 Dottern ab, gibt 14 Defa gebratene, auf dem Rießeisen geriebene Kastanien, 10 Defa Zucker mit Limonengeruch, 7 Defa geschälte, feingestößene Mandeln und 2 Klar als Schnee dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es dann und übergießt es mit Salzenbeguß oder dem mit 10 Defa Zucker gekochten Saft von 2 Pomeranzen und einer Limone.

Nuß-Koch. Mit Chaudeau. Man treibt 7 Defa Butter mit 6 Dottern und 10 Defa Zucker ab, gibt 10 Defa Nüsse, die man mit 2 Eiklar gestoßen hat, Vanille-Zucker und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Chaudeau.

Mit Marillenschäum. Man treibt 10 Defa Butter mit 8 Dottern, 10 Defa Zucker und feingeschnittenen Limonenschalen ab, gibt 14 Defa feingeschnittene Nüsse, 2 Handvoll Brotbröjel, die man mit 3 Löffel Obers befeuchtet hat, und mit 2 Löffel Zucker gemischten Schnee von 5 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Obersschaum mit Vanille oder Marillenschäum (S. 66) herum.

Mit Nuß-Creme. Man treibt 7 Defa Butter mit 5 Dottern und 7 Defa Zucker ab, gibt Zimt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 3 Klar, eine Handvoll mit Rum oder Likör befeuchtete Brotbröjel und 10 Defa gestößene Nüsse dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Nuß-Creme herum!

Mit Zitronat. Man treibt 7 Defa Butter mit 5 Dottern und 10 Defa Zucker mit Limonengeruch ab, gibt 14 Defa gestößene Nüsse, 4 Defa feingeschnittenes Zitronat, 3 Defa Nrancini und den Schnee von

4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Likör- oder Pomeranzen-Chaudeau oder Himbeerfaß herum.

Mit Schokolade. Man erweicht die Krume von 2 Kaisersemmeln mit Obers, kocht und verrührt sie und mischt sie zu einem Abtriebe wie für das obige Koch, gibt die gestoßenen Nüsse und den Schnee dazu und übergießt das in Dunst gekochte, gestürzte Koch mit Schokoladebeguß (S. 65).

Mit eingesottene Nüssen. Man läßt 3 Defa Semmelbrösel in $3\frac{1}{2}$ Defa Butter gelb anlaufen und dann auskühlen. Hierauf rührt man 6 Dotter mit 7 Defa Zucker, gibt den Schnee von 4 Klar, die Brösel, 10 Defa eingesottene Nüsse, die man kleinwürfelig geschnitten hat, und Limonenschalen dazu und siedet die Masse in Dunst. Indessen kocht man Wein mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Limonenschalen und seht ihn dann über das gestürzte Koch.

Haselnuß-Koch. In Dunst gekocht. Man treibt 7 Defa Butter mit 4 Dottern und 7 Defa Zucker mit Vanille ab, mischt 7 Defa ungeschält gestoßene oder geriebene Haselnüsse und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Kaffee-Creme.

Mit Pomeranzengeruch und Rum. Man treibt 7 Defa Butter mit 6 Dottern und 7 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch ab, gibt 10 Defa geschälte, gestoßene Haselnüsse, 2 Löffel feine, mit 2 Löffel Rum befeuchtete Brösel und Schnee von 6 Klar dazu und siedet das Koch in Dunst.

Mit gerösteten Haselnüssen. 21 Defa Haselnüsse werden geschält, mit Zucker geröstet, ausgekühlt und gestoßen und dann mit 6 Dottern und 7 Defa Zucker gerührt. Hierauf mischt man den Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Vanille-Creme herum.

Ober: Man röstet 14 Defa geschälte Haselnüsse mit Zucker, stößt sie fein, gibt sie zu einem Abtriebe von 3 Defa Butter, 5 Dottern und 7 Defa Zucker, mischt eine würfelig geschnittene, mit Obers befeuchtete Rundsemmel und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst und übergießt es, wenn es gestürzt ist, mit Karamelbeguß (S. 65).

Gebacken. Mit Zwieback. Man gibt in ein halbes Liter siedende Milch ein nußgroßes Stückchen Butter und dann 10 Defa gestoßenen Zwieback und kocht dies zu einem Brei, rührt zu diesem, während er auskühlt, 14 Defa geschälte, gestoßene Haselnüsse und 14 Defa Zucker, dann 4 Dotter und zuletzt den Schnee der 4 Klar, füllt die Masse in einen ausgebröselten Model, stellt denselben eine halbe Stunde vor dem Speisen

in das Rohr, bäckt das Koch, stürzt es vor dem Anrichten und gibt Himbeerbeguß herum.

Als Auflauf. Man rührt 7 Defa Zucker mit 5 Dottern recht flaumig, gibt 7 Defa geschälte, gestoßene Haselnüsse, 2 Löffelvoll mit Vanille-Likör befeuchtete Biskuitbrösel und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Mit Marillensalze. Man stößt 20 Defa geschälte Haselnüsse und verrührt sie dabei nach und nach mit einem Deziliter Obers, kocht sie dann mit 2 Defa Butter, einem Kaffeelöffel Mehl und einem Dotter bei beständigem Rühren auf, läßt sie auskühlen, rührt hierauf 5 Dotter und 10 Defa Zucker und dann den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel. Wenn es halb gebacken ist, besteckt man es mit einigen mit Marillensalze bestrichenen, zu Würstchen zusammengerollten Oblaten und bäckt es fertig.

Mandel-Koch. In Dunst gekocht. Mit Vanille. Man treibt 10 Defa Butter mit 6 Dottern ab, mischt 14 Defa Zucker mit Vanillegeruch, 14 Defa geschälte, feingehackte Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Erdbeer-Chaudeau herum.

Mit Schokolade. Man unterlegt wie oben bereitetes Koch mit Schokolade, welche man im Rohr erweicht, mit Wasser verrührt und auf eine Oblate gestrichen hat, und übergießt das Koch, wenn es in Dunst gekocht und gestürzt ist, mit schwarzem Schokolade-Beguß (S. 65).

Mit Limonengeschmack. Man treibt 10 Defa Butter mit 5 Dottern und 10 Defa Zucker ab, gibt 7 Defa geschälte, geriebene Mandeln, Saft und Schalen einer halben Limone, eine Handvoll Kipfelbrösel und den Schnee der 5 Klar dazu und siedet das Koch in Dunst.

Mit Pomeranzen. Man rührt 6 Dotter mit 10 Defa Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, $3\frac{1}{2}$ Defa Kipfelbrösel und Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau mit Pomeranzensaft herum oder kocht eine in 4 Teile geschnittene Pomeranze, deren Kerne man entfernt hat, mit Zuckerwasser und passiert diese Sauce über das Koch.

Mit Zitronat. Man befeuchtet 10 Defa Zucker mit 2 Löffelvoll Wasser, kocht ihn, bis er sich bräunlich färbt, mischt dann 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln dazu und läßt sie auskühlen. Dann rührt man die Mandeln mit 6 Dottern, gibt Limonensaft und -Schalen, $3\frac{1}{2}$ Defa feingehacktes Zitronat und Schnee von 2 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau herum.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt 14 Defa Zucker in einer Pfanne schmelzen und braun werden, rührt 14 Defa geschälte, gestoßene Mandeln dazu, läßt sie auskühlen, stößt sie nochmals, mischt sie nebst Bröseln von einem Kipfel zu einem Abtriebe von 10 Defa Butter und 6 Dottern, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und überstreicht es mit Marillensalze.

Kleienkoch. Man rührt 8 Dotter und 9 Defa Zucker schaumig, gibt 9 Defa mit den Schalen gestoßene Mandeln, Zimt, Gewürznelken, Limonenschalen und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst und stürzt es. Man serviert Chaudeau dazu.

Gebäcken. Mit Rum und Arancini. Man befeuchtet 14 Defa Zucker mit 3 Löffelvoll Wasser und kocht ihn, bis er sich bräunlich färbt. Dann wird er mit 14 Defa geschälten, gestoßenen, mit etwas Rum befeuchteten Mandeln gemischt, ausgekühlt und mit 2 Eiern und 6 Dottern gerührt, bis die Masse dick ist. Hierauf gibt man noch 3 Defa feingeschnittene Arancini und den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt das Koch in einem Model.

Braunes Mandelkoch. Man schneidet 14 Defa ungeschälte Mandeln fein oder reibt sie in einer Mandelmühle, mischt sie zu 14 Defa wie oben gekochtem Zucker, gibt Zimt und etwas Limonen-Saft und Schalen dazu und läßt sie auskühlen, rührt sie dann mit 6 Dottern, mischt Schnee von 2 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Mit Früchten unterlegt. Man rührt 4 Dotter mit 7 Defa Zucker, gibt Limonengeruch, 7 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 7 Defa zerlassene Butter, Schnee von 2 Klar und 7 Defa Mehl oder Biskuit-Brösel dazu, füllt die eine Hälfte dieser Masse in eine Form, belegt sie mit frischen oder eingesottenen Weichseln oder Marillen oder gedünsteten Äpfeln o. dgl., gibt die andere Hälfte der Masse darüber, bäckt das Koch im kühlen Rohre, stürzt es und bestreut es mit Zucker.

Mit Zwieback. Man nimmt nur 2 Defa Butter und kein Mehl zum Koche, bereitet es im übrigen wie das Koch mit Früchten und gibt ein wenig Zimt oder Vanille dazu, streicht es dann in einer Schüssel über Zwiebackscheiben, von denen man je zwei mit Salze zusammengefüllt und die man dann mit Obers ein wenig befeuchtet hat, und bäckt es.

Mandel-Auflauf. Man gibt 7 Defa süße und 3 Stück bittere geschälte, gestoßene Mandeln in 3 Deziliter siedendes Obers, läßt das Obers auskühlen, preßt es durch eine Serviette, sprudelt es mit einem Löffel Mehl ab, kocht es und läßt es abermals auskühlen, rührt hierauf 6 Dotter und 14 Defa Zucker mit Vanille nach und nach dazu, mischt

zuletzt Schnee von 5 Klar darunter und bäckt das Ganze in einer Schüssel. Man kann die Mandeln, wenn man sie geschält hat, mit Zucker bestreuen und rösten und dann erst stoßen und zum Obers geben, seht aber dann das Obers nicht.

Ober: Man rührt 6 Dotter und 14 Defa Zucker mit Limonen- oder Pomeranzen-Geruch recht flaumig, gibt 14 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Muskatin-Koch. Man rührt 10 Defa Zucker mit 6 Dottern, einem Ei und 7 Defa Mandeln, die man mit den Schalen fein geschnitten hat, mischt 5 Gramm Zimt, 5 Gramm Muskatnuß, Neugewürz und Gewürznelken, Saft und Schalen einer halben Limone und Schnee von 3 Klar dazu, gibt die Masse in eine Schüssel oder in einen ausgebröselten Model (kann sie mit eingesottenen Weichseln unterlegen) und bäckt sie fast eine Stunde. Man kann das Koch auch in Dunst sieden und mit einem Weinüberguß servieren.

Dunstbecher. Man treibt 7 Defa Butter mit 7 Defa Zucker mit Geruch und 5 Dottern ab, gibt 4 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, verteilt diese Masse so in 5 oder 6 Kaffebecher, daß diese ungefähr halb voll werden, siedet sie in Dunst, stürzt sie dann aus den Bechern im Kranz auf eine Schüssel und gibt in die Mitte der Schüssel Chaudeau von 4 Dottern.

Dotter-Koch. Mit Schokolade. Man treibt 7 Defa Butter mit 4 frischen und 4 hartgesottenen, gestoßenen Dottern ab, gibt 7 Defa Zucker mit Vanille, 7 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und Schnee von 2 Klar nach und nach dazu, unterlegt das Koch mit geriebener Schokolade, bäckt es in einer Form und stürzt es.

Mit Biskuit und Rum. Man treibt 7 Defa Butter mit 6 Dottern und 10 Defa Zucker ab, mischt 7 Defa geschälte, mit etwas Obers gestoßene Mandeln und 4 hartgesottene, passierte Dotter dazu und rührt die Mischung noch eine halbe Stunde. Dann mischt man den Schnee von 3 Klar dazu, füllt das Ganze in einen mit Biskuit-Bröseln ausgestreuten Model, unterlegt es mit Biskuiten, die man mit Rum befeuchtet hat, siedet es in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Chaudeau.

Baumwoll-Koch. Man treibt 14 Defa Butter mit 8 Dottern und 14 Defa Zucker ab und gibt Saft (und Schalen) einer halben Limone, Schnee von 4 Klar und einen Löffel Mehl dazu. Man bäckt dieses Koch in einer Schüssel, oder man siedet es eine Stunde in Dunst, stürzt es und überstreicht es mit Marillensalze.

Äpfel-Roch. Man dünstet 4 oder 5 mittelgroße Äpfel und passiert sie. Dann rührt man 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker mit Limonen- oder Pomeranzen-Geruch, mischt das Äpfelmark, den Schnee der 4 Klar und Brösel von 2 Rispeln (8 bis 10 Deka) dazu, bäckt das Roch in einer Form und stürzt es.

Mit Zitronat. Man dünstet ungefähr 12 geschälte, feingeschnittene kleine Maschanzler-Äpfel mit Zucker und Wein nur so lange, bis sie ein wenig weich sind, läßt sie auskühlen, rührt indessen 4 Dotter mit 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 7 Deka feingeschnittenes Zitronat dazu, mischt dann die Äpfel, den Schnee von 4 Klar und eine Handvoll Rispelbrösel darunter, bäckt das Roch in einem ausgebröselten Model $\frac{3}{4}$ Stunden lang, stürzt es und bestreut es stark mit Zucker.

Mit Mandeln und Rosinen. Man schlägt 4 Klar zu Schnee, mischt 4 Dotter, 4 Deka Zucker, 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und eine Handvoll Rosinen, dann würfelig geschnittene Taftäpfel und ebenso geschnittenes, mit kaltem Obers befeuchtetes mürbes Gebäck (oder 5 Löffelvoll gedünstete, passierte Äpfel und 2 Löffel Rispelbrösel) dazu und bäckt das Roch in einer Form.

Mit Weinüberguß. Man sprudelt 3 Eier mit Zucker, mischt einige mürbe Äpfel und 2 feine Semmeln, alles kleinwürfelig geschnitten, und eine Handvoll Weinbeerl dazu, bäckt das Roch in einer Form, läßt indessen Wein mit Gewürz und Zucker kochen, stürzt dann das Roch und übergießt es mit dem noch heißen Wein.

Mit gebackenen Äpfeln. Man schneidet Äpfel zu Spalten, taucht dieselben in Weinteig und bäckt sie in Schmalz. Dann rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Geruch, mischt 7 Deka gestoßene Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu, streicht die Mischung über die auf die Schüssel gehäuft Äpfel und bäckt sie.

Mit Marillensalse. Man brätet einige Äpfel, passiert sie und gibt 5 Löffelvoll von dem Passierten zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt dann 3 Deka feingeschnittene Mandeln, einen Löffel Marillensalse, ein wenig von mit Obers befeuchteten Bröseln und Schnee von 5 Klar dazu, unterlegt die Mischung in einer Form mit auf Oblaten gestrichener Marillensalse und bäckt sie.

Als Auflauf. Man dünstet einige Maschanzler-Äpfel mit Zuckerwasser und Limonen-Saft und -Schalen und passiert sie. Dann rührt man das Passierte mit 2 Deka Butter, 3 Dottern und 5 Deka Zucker auf dem warmen Herde, bis es sich vom Geschirre löst, läßt es auskühlen, rührt

hierauf 3 Dotter dazu, mischt Schnee von 4 Klar darunter und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Ohne Dotter. Man dreht die Spalten von 6 kleinen Taftäpfeln in Mehl, bäckt sie in Rindschmalz und streicht sie durch ein Sieb. Dann treibt man eigroß Butter ab, rührt nach und nach 7 Defa Zucker, Limonenschalen, die Äpfel, 4 Böffel geschälte, gestoßene Mandeln, 4 Böffel mit Obers befeuchtete Kipfelbrösel und Schnee von 4 Klar dazu, wobei man im ganzen eine Stunde rühren soll, und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Quitten-Roch. Mit Bröseln. Man rührt 10 Defa Zucker mit 5 Dottern, gibt 5 Böffelvoll gebratene, passierte Quitten, 2 Böffel Kipfel- oder Biskuit-Brösel und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt das Roch in einer Form.

Mit Mandeln. Man treibt 7 Defa Butter mit 10 Defa Zucker und 4 Dottern ab, mischt 14 Defa passierte, gebratene Quitten, 7 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, Schnee von 3 Klar und einen Böffel mit Obers befeuchtete feine Brösel dazu und bäckt das Roch in einer Form. (Ebenso ohne Butter.)

Zwetschen-Roch. Man dünstet 10 frische, geschälte Zwetschen mit Zucker und Wein, passiert sie und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Defa Butter, 4 Dottern und 7 Defa Zucker, mischt dann Zimt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 2 Klar und einen Böffel feine Brösel dazu und bäckt das Roch in einem ausgebröselten Model. Oder man rührt den Zucker und die Dotter mit 4 Defa Zwetschensalze, gibt 7 Defa Brösel und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Roch wie oben. Oder man kocht gedörrte Zwetschen nicht sehr weich, schneidet sie fein, mischt sie mit der gleichen Menge von in Milch erweichter, feinerdrückter Semmelkrume, gibt sie zu einem wie für das Roch von frischen Zwetschen bereiteten Abtriebe, mischt etwas Brösel darunter und bäckt das Roch ebenfalls im ausgebröselten Model.

Marillen-Roch. Mit Mandeln. Man treibt 5 Defa Butter mit 6 Dottern und 10 Defa Zucker ab, gibt 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 14 Defa passierte Marillen, eine abgeriebene Rundsennel, die man mit Obers befeuchtet und fein verrührt hat, und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Roch in einer Form.

Mit Biskuiten. Man treibt 5 Defa Butter mit 5 Dottern und 8 Defa Zucker ab, mischt 8 passierte Marillen und den Schnee von 4 Klar dazu, füllt die Mischung in einen mit Biskuiten ausgelegten Model und siedet sie in Dunst.

Salzen-Roch. Man treibt 7 Defa Marillen-, Himbeer-, Quitten- oder andere Salze (Marmelade) mit 7 Defa Zucker und 7 Defa Butter eine halbe Stunde ab, rührt dann einzeln nach und nach 4 Dotter und, wenn der Abtrieb recht flaumig ist, den Schnee der 4 Klar dazu, bäckt das Roch langsam in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form und stürzt es.

Will man das Roch in Dunst fieden, so nimmt man 5 Dotter und den Schnee von 2 Klar und gibt dann eine Creme um das gestürzte Roch.

Mit Mandeln. Man rührt 7 Defa Pfirsich- oder Marillen-Salze mit 7 Defa Zucker und 6 Dottern recht flaumig, gibt dann 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu und bäckt das Roch in einer Form.

Mit Himbeeren. Man taucht 20 Defa Zucker in Wasser und kocht ihn bis zum Spinnen, mischt dann 20 Defa passlierte Himbeeren dazu und läßt sie dicklich einkochen und dann auskühlen. Hierauf treibt man 3 Defa Butter mit einem Ei, 3 Dottern und der Himbeersalze ab, gibt 10 Defa geschälte, gestoßene Mandeln, 3 bis 4 Defa mit gutem Obers befeuchtete Brösel und Schnee von 2 Klar dazu und siedet das Roch in Dunst.

Mit Bröseln. Man rührt 2 Löffel Marillensalze, 2 Löffel Zucker und 5 Dotter eine halbe Stunde, gibt 3 gehäufte Eßlöffelvoll mit Milch befeuchtete Rippelbrösel und den Schnee der 2 Klar dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel. Man kann auch Schnee von nur 4 Klar beismischen und das Roch in Dunst fieden.

Pomeranzen-Roch. Auflauf (Soufflé). 5 Defa Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Löffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter, 3½ Deziliter gute Milch und Schalen von einer halben Pomeranze werden miteinander mit der Schneerute auf dem Herde wie Creme geschlagen, bis die Mischung aufkocht, dann mit dem Saft von 2 Pomeranzen gemischt, vom Feuer genommen und fortgeschlagen, bis sie kalt ist. Hierauf mischt man den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt das Roch in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Mit Rum. Man läßt 2 Defa Butter zerschleichen, rührt einen Eßlöffelvoll Mehl mit 3 Dottern, 2 Eierschalenvoll Pomeranzensaft, etwas Limonensaft, einem Eßlöffel Rum, etwas Wasser und 10 Defa Zucker ab, gibt das Gerührte zur Butter, rührt es auf dem Feuer, bis es ein zartes Roch ist, läßt dieses Roch auskühlen, treibt es dann mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker ab, mischt es mit dem Schnee der 6 Klar und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 9 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Pomeranze und 5 Dottern eine halbe Stunde, gibt einen Löffel Rum, den Schnee der 5 Eiklar und einen schwachen Eßlöffelvoll Stärkemehl dazu und bäckt das Koch in einer ausgestrichenen Schüssel.

Von gekochten Pomeranzen. Man kocht eine kleine, saftige Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt, durch ungefähr 3 Stunden, passiert sie dann und rührt das Passierte mit 10 Deka Zucker und 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft die Masse in eine ausgeschmierte Schüssel, bestreut sie mit geschälten, grobgehackten, mit Zucker gemischten Mandeln und bäckt sie.

Mit Mandeln. Man rührt 4 Dotter mit 10 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer halben Pomeranze recht lange, gibt dann 9 Deka geschälte, feingehackte Mandeln, Schnee von 3 Klar, das würfelig geschnittene Fleisch einer halben Pomeranze und einen Kaffeelöffel Kipfelbrösel dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Dotter mit 9 Deka Zucker mit Pomeranzen-geruch und $3\frac{1}{2}$ Deka geschälten, feingestoßenen Mandeln, mischt Saft von einer halben Pomeranze und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 21 Deka Zucker, abgeriebenen Geruch und Saft von 2 Pomeranzen und 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln mit einem Ei und 4 Dottern eine Stunde lang, mischt Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Pomeranzenkoch in Dunst gesotten. 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruch einer ganzen Pomeranze befeuchtet man mit dem Saft einer halben. Dann rührt man den Zucker mit 4 Dottern eine halbe Stunde, gibt hierauf Schnee von 3 Klar und feine Brösel von 2 Kipfeln dazu, siedet das Koch drei Viertelstunden in Dunst, stürzt es und übergießt es mit verdünnter Salse.

Mit Früchten unterlegt. Man kann das Pomeranzenkoch mit Rum oder das mit Mandeln auch über eingesottene Früchte oder über mit Pomeranzen-Zucker und Saft gedünstete Äpfelspalten in die Schüssel häufen und backen oder es mit eingesottene Früchten auf Oblaten in einer Form unterlegen und in Dunst fieden.

Limonen-Auflauf. Mit Zucker gerührt. Man gibt zu 10 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Limone nach und nach unter fleißigem Rühren 5 Dotter, mischt dann den Schnee der 5 Klar bei, häuft die Mischung bergartig in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Von gekochter Limone. Man kocht eine ganze Limone mit heißem Wasser, das man mehrmals wechselt, damit sie nicht bitter wird, und bei mäßiger Hitze, damit sie nicht aufspringt. Wenn sie weich ist, schneidet man sie auf, passiert das Mark, stößt die Schale im Mörser, mischt dann beides zusammen, rührt es mit 10 Deka Zucker und 6 Dottern, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

Mit Mandeln. 10 Deka gestoßenen Zucker mit dem abgeriebenen Geruch einer Limone befeuchtet man mit dem Saft der Limone und rührt ihn mit 5 Dottern recht gut. Dann mischt man 4 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, die 5 Klar als Schnee und einen schwachen Eßlöffel Mehl dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Limonen-Roch. In Dunst gekocht. Man sprudelt den Saft einer Limone, eine Eischale Wasser und einen Löffel Mehl ab, gibt das Abgesprudelte in 2 Deka warme Butter, rührt es, bis es ein dünner Brei geworden und ganz ausgekühlt ist, rührt dann noch 5 Dotter und 10 Deka Zucker mit Limonengeruch dazu, mischt Schnee von 3 Klar darunter, siedet das Roch in Dunst und stürzt es.

Dreifarbig. Man läßt 2 Deka Butter mit 4 Deka Schokolade warm werden, sprudelt einen Dotter mit einem Löffel Wasser ab und rührt ihn dazu, kocht das Berrührte und läßt es auskühlen, rührt dann noch 2 Dotter und 4 Deka Zucker dazu und mischt zuletzt den Schnee von 2 Klar darunter, streicht die Mischung auf eine Oblate und unterlegt mit derselben wie oben bereitetes Limonenroch in einer Schüssel. Wenn das Roch halb gebacken ist, umgibt man es mit einem Kranze von rotem Himbeerschäum und bäckt es fertig.

Rum-Auflauf. Man bereitet Masse wie für den mit Zucker gerührten Limonen-Auflauf, mischt sie mit so viel Rum, daß sie stark nach Rum riecht, füllt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie ziemlich jäh.

Slaum-Biskuit. 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer halben Limone befeuchtet man mit dem Saft der halben Limone und rührt ihn mit 5 Dottern sehr gut. Dann mischt man Schnee von 3 Klar und 7 Deka Stärkemehl dazu, bäckt das Roch in einer Form, stürzt es und übergießt es mit verdünnter Marillensalse.

Chaudau-Auflauf. Man bereitet beliebigen Chaudau von 5 Dottern (S. 63), rührt ihn, bis er erkaltet ist, mischt dann die 5 Klar als Schnee und einen Löffel Mehl dazu und bäckt die Mischung in einer Schüssel.

Unterlegt. Man belegt eine Schüssel mit in Eßig getauchten

Biskuits, häuft auf diese Pfirsich- oder Äpfelspalten, die man in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken hat, legt eingesottene Weichseln zwischen die Spalten, bestreut das Ganze stark mit Zucker, bedeckt es dann mit Chaudeau, zu welchem man, nachdem er kalt geworden, den Schnee der 5 Klar gemischt hat, und bäckt es kurz. Oder man unterlegt ausgekühlten, mit Schnee von 2 Klar gemischten beliebigen Chaudeau von 5 Dottern in einer Schüssel mit Biskuits, die man mit Marillensalse bestrichen hat, und bäckt ihn.

Oder: Man bereitet beliebigen Chaudeau von 6 Dottern, läßt ihn auskühlen, rührt ihn dann mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt Schnee von 4 Klar, ein wenig von geschälten, gestiftelt geschnittenen Mandeln und Pistazien und länglich geschnittenes Zitronat dazu und bäckt die Mischung auf einer Schüssel.

Mit Biskuit. Man befeuchtet Biskuits auf der unteren Seite mit Rum und kaltem Obers, füllt je zwei und zwei mit Salse zusammen und legt sie in eine Schüssel. Dann häuft man ausgekühlten, mit Schnee gemischten Pomeranzen-Chaudeau über die Biskuits und bäckt ihn.

Schaum-Köche und Speisen mit Schaum.

Schaumköche häuft man meistens bergartig in flachen Schüsseln auf und bestreut sie stark mit Zucker. Man gibt sie ungefähr eine halbe Stunde vor dem Gebrauch in das nicht zu kühle Rohr, und zwar ziemlich in die Mitte desselben, und bäckt sie mit mehr Ober- als Unterhize.

Schokolade-Schaumkoch. Man rührt 10 Deka geriebene Schokolade mit einem Eiklar, bis sie zäh wird, gibt dann noch ein Eiklar und ein paar Löffel voll Zucker dazu und rührt die Schokolade noch eine halbe Stunde, mischt hierauf Schnee von 3 Klar und 7 Deka Zucker darunter, häuft das Ganze auf eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut es mit Zucker und Mandeln und bäckt es.

Von gekochtem Zucker. Man siedet 7 Deka mit etwas Wasser befeuchteten Zucker, gibt 7 Deka geriebene Schokolade dazu, rührt dieselbe, bis sie ausgekühlt ist, rührt dann 7 Deka gestoßenen Zucker dazu, mischt hierauf Schnee von 6 Klar darunter und bäckt das Ganze in einer mit Butter bestrichenen Schüssel.

Mit Dottern. Man bereitet das Koch wie das von gekochtem Zucker, rührt aber zugleich mit dem gestoßenen Zucker 6 Dotter zum Abtrieb und mischt dann Schnee von nur 4 Klar dazu.

Oder: Man rührt 8 Deka gestoßenen Zucker und 10 Deka geriebene Schokolade mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 3 Klar dazu, füllt die

Masse in einen Model und siedet sie in Dunst. Den Model kann man mit Biskuits auslegen.

Salsen-Schaumkoch. Man rührt 2 gehäufte Eßlöffelvoll Hagebutten-, Himbeer- oder Marillen-Salse, einen Löffel Zucker und ein Eiklar eine Viertelstunde lang, gibt dann noch ein Klar dazu und rührt noch ungefähr eine halbe Stunde fort. Wenn das Gerührte recht zäh zu werden beginnt, schlägt man 2 Eiweiß zu Schnee, mischt denselben leicht zum Gerührten und häuft das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Schüssel hoch auf. Dann macht man das Koch voll Zacken, indem man in gleichmäßigen, geringen Entfernungen mit einem Löffel hineinsticht und ihn wieder herauszieht, oder man streicht es glatt, stellt es in das Rohr und schneidet es, wenn es halb gebacken ist, auf der Höhe kreuzweise mit einem mit Butter bestrichenen Messer an, damit es auseinander geht. Man bäckt es ungefähr eine halbe Stunde bei ziemlich starker Hitze.

In Dunst gesotten. Man rührt 10 Deka Marillensalse, 10 Deka Zucker, den Saft einer halben Limone, einen Löffel Rum und 2 Eiweiß recht gut, schlägt dann festen Schnee von 3 Klar und mischt ihn nur leicht unter das Gerührte, füllt das Ganze in einen ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model und siedet es eine Stunde mit Oberhitze in Dunst. Hierauf stellt man das Koch für ein paar Minuten in das Rohr, stürzt es dann und gibt Vanille-Creme herum.

Mit Dottern. Man rührt 7 Deka Hagebutten- oder Marillensalse mit 7 Deka Zucker und 4 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, häuft die Mischung in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Schüssel auf, bestreut sie stark mit Zucker und bäckt sie ungefähr eine halbe Stunde.

Schaumkoch von frischem Obste. Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. Man passiert ein halbes Liter Beeren, mischt das Passierte mit ein wenig Limonensaft, damit seine Farbe schöner erhalten bleibt, und rührt es dann mit gleich schwer Zucker und 2 Eiklar recht lange, mischt hierauf frisch geschlagenen Schnee, u. zw. bei 12 bis 14 Deka Zucker Schnee von 3 Klar, nur leicht darunter und bäckt das Koch wie das Salsen-Schaumkoch.

Von Aprikosen, Pfirsichen u. dgl. Man kocht die passierten Früchte mit Zucker dicklich und läßt sie auskühlen (mischt zu Pfirsichen ein wenig von rotem Obstsaft, damit sie eine schöne Farbe bekommen), rührt sie hierauf mit Zucker und Eiklar recht lange, mischt dann den Schnee dazu und bäckt das Koch wie Salsen-Schaumkoch auf einer Schüssel.

Von Quitten. Man mischt 10 Deka passiertes Mark von gebratenen Quitten mit 5 Deka Zucker, kocht es eine Weile und läßt es auskühlen. Dann rührt man es mit 7 Deka Zucker und einem Klar, mischt, wenn

es schaumig geworden ist, Schnee von 2 Klar dazu und bäckt das Koch bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Äpfel. Man dünstet 8 Reinette-Äpfel mit Zucker und ein wenig Wein, passirt sie, läßt sie erkalten, rührt sie dann mit gleich schwer Zucker mit Limonengeruch und 2 Klar auf die bei Salsen-Schaumkoch angegebene Weise, mischt zuletzt frisch geschlagenen Schnee von 2 Klar leicht dazu und bäckt das Koch auf einer Schüssel.

Schaumkoch mit Creme. Man macht Vanille- oder Schokolade-Creme von 6 Dottern, läßt sie auskühlen und mischt geschälte, feingehackte oder auch gestiftelte, mit Zucker geröstete Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu. Hierauf füllt man die Hälfte dieser Creme in einen mit Zucker ausgestreuten Model, gibt Marillenschaum und dann die übrige Creme darauf und siedet das Koch in Dunst. Wenn es gestürzt und etwas ausgekühlt ist, überstreicht man es mit Marillenschaum, den man mit etwas Rum gemischt hat, und serviert es gleich.

Speisen mit Schaum. Man streicht über einen in der Schüssel aufgehäuften, halb gebackenen Auflauf oder über (oder um) ein gebackenes, gestürztes Koch gezuckerten Schnee (festen Schnee von 3 Klar, unter den man ganz leicht 10 Deka feingestoßenen Zucker und nach diesem noch ein wenig Vanille- oder andern Geruchzucker gerührt hat) oder Salsenschaum (wie für das Salsen-Schaumkoch, S. 453) oder Schokoladeschaum (wie für das Schokolade-Schaumkoch, S. 452), stellt die Schüssel in das Rohr und bäckt die Speise fertig. Man kann den aufgestrichenen Schnee oder Schaum mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker bestreuen oder mit geschälten Mandeln und Pistazien zierlich belegen. Auch kann man gezuckerten Schnee, Schokoladeschaum und Salsenschaum löffelweise über ein Koch legen und dabei mit den Farben abwechseln.

Meiskoch mit Salsenschaum. Man legt einen glatten Model mit einem Gitter von mürbem Teig aus, füllt abwechselnd Milchreis, den man mit einem Abtriebe verrührt hat (S. 425), und Salsenschaum ein und bäckt das Koch.

Mandelloch mit Äpfeln und Salsenschaum. Man rührt 10 Deka Zucker mit einem Ei, 3 Dottern und 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln eine halbe Stunde, gibt Schnee von 3 Klar und 3 Deka Brösel dazu, häuft diese Masse über kleine Taft- oder Maschanzker-Äpfel, welche man geschält, ausgebohrt, mit Zuckerwasser überkocht, auf eine Schüssel gelegt und mit Salze gefüllt hat, und stellt die Schüssel in das Rohr. Dann bereitet man Schaum mit Himbeersalze, legt ihn im Kranz um das Koch und bäckt dasselbe noch eine halbe Stunde.

Bergkuch. Man bereitet Creme von 4 Deziliter Obers, 8 Dottern, Zucker mit Geruch und 5 Deka Mehl, läßt sie auskühlen, mischt sie mit festem Schnee von 4 Klar, unterlegt sie auf einer Schüssel mit Oblaten, zwischen die man Marillensalse gestrichen hat, und stellt sie in das Rohr. Dann schlägt man die übrigen 4 Klar zu festem Schnee, mischt denselben mit 21 Deka Zucker und Vanille, türmt ihn mit einem Löffel bergartig über die halbgebackene Creme und bäckt das Koch in kühlem Rohre fertig.

Kastanienberg. Man mischt gekochte, passierte Kastanien mit Vanillezucker, macht von der Mischung Kugeln, legt dieselben in einer Schüssel in Schichten bergartig auf und bestreicht jede Schicht mit Marillensalse, bedeckt dann das Ganze mit gut gezuckertem Schnee und bäckt denselben.

Biskuits mit Salsenschaum. In Dunst gekocht. Man legt einen mit Butter ausgestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Model mit Biskuits aus, füllt ihn mit Salsenschaum mit oder ohne Dotter (S. 453), deckt den Schaum mit Biskuits zu und siedet das Koch in Dunst.

Mit Pomeranzensaft. Man mischt ein Deziliter Wein mit Zucker, Saft einer Pomeranze und einer halben Limone und einem Löffel Rum, taucht Biskuits in diese Mischung, legt sie auf eine Schüssel, übergießt sie mit dem Reste der Mischung, überstreicht sie mit Salsenschaum und bäckt denselben.

Mit Wein oder Likör und Früchten. Man belegt eine Schüssel mit Biskuits, die man mit gezuckertem Wein oder mit Likör befeuchtet hat, gibt auf die Biskuits eingesottene Früchte, streicht über diese Salsenschaum und bäckt denselben.

Spanische Semmeln. Man bäckt dicke Schnitten von einem mürben Wecken, der einen Tag alt sein soll und dessen Rinde man abgerieben hat, auf einer Seite in Rindschmalz, füllt je zwei und zwei auf der ungebakenen Seite mit Marillen- oder Pfirsich-Salse zusammen, übergießt sie nach und nach mit 3 Deziliter warmem, mit Zucker und Gewürz gesottenen Wein und legt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bergartig auf. Dann häuft man Marillenschaum über die Schnitten und bäckt denselben bei mäßiger Hitze.

Spanischer Scheiterhaufen. Man taucht die gebakenen Semmelschnitten in mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Limonenschalen gekochten, noch warmen roten Wein, legt sie schichtenweise in eine Schüssel, bestreut jede Schicht mit Rosinen, Korinthen und geschälten Mandeln, gibt über das Ganze gezuckerten Schnee und bäckt denselben.

Äpfel mit Schnee. Man läßt in 7 Deka Butter 10 Deka Zucker

lichtbraun schmelzen, gibt Marillensalse und 11 kleine, zu Spalten geschnittene Äpfel dazu, dünstet die Äpfelspalten, häuft sie auf eine Schüssel, überstreicht sie mit gezuckertem Schnee, bestreut denselben mit geschälten, gestiftelten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Nudeln mit Schaum. Mit Salsenschaum. Man kocht feine Nudeln mit Obers und Zucker dick ein, häuft sie bergartig auf eine Schüssel, überstreicht sie mit Salsenschaum von Hagebutten und bäckt denselben.

Mit Nüssen. Man bereitet Milchnudeln mit Nüssen (S. 395), häuft sie auf eine Schüssel, überstreicht sie mit gezuckertem Schnee, zu welchem man feingesechnittene Nüsse gemischt hat, und bäckt denselben rasch.

Mit Creme. Man bereitet Vanille-Creme von 2 Deziliter Obers, mischt die gekochten Nudeln und dann Schnee von 3 Klar dazu, häuft das Ganze auf eine Schüssel, überstreicht es mit Schokoladeschaum und bäckt es.

Milchreis mit Schaum. Mit Pomeranzen und Mandelschnee. Man kocht Reis mit Milch dick und weich, würzt ihn mit Pomeranzenzucker und häuft ihn bergartig auf eine flache Schüssel. Dann rührt man festen Schnee von 3 Klar mit 10 Defa Zucker und etwas Limonensaft (und -Schalen), mischt 7 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln und einen Eßlöffel Mehl dazu, streicht diesen Schaum gleichmäßig über den Reis und bäckt ihn langsam.

Mit Marillenschaum. 2 Deziliter Reis werden mit 4 Deziliter Obers, Zucker und einem Stücke Vanille weich gekocht und heiß auf eine mit Butter ausgeschmierte, flache Schüssel gegeben. Dann bereitet man Marillenschaum von 3 Klar, streicht ihn über den Reis und bäckt ihn.

Mit Biskuits, Salse und Rum. Man gibt dicken Milchreis auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit Apfelsalse, die man mit Rum gemischt hat, belegt diese mit Biskuits, welche man vorher mit Rum befeuchtet und mit Marillensalse bestrichen hat, bedeckt das Ganze mit gezuckertem Schnee und bäckt denselben langsam.

Mit Früchten. Man unterlegt gezuckerten Milchreis auf einer Schüssel mit gedünsteten Marillen- oder Pfirsichspalten, deren Saft man ganz eingehn ließ, streicht gezuckerten Schnee mit Vanillegeruch über den Reis, bestreut den Schnee mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Mit Schokolade. Man kocht Reis mit Milch, Zucker und Vanille weich und dick, unterlegt ihn mit geriebener Schokolade und bestreut ihn auch oben mit geriebener Schokolade, überstreicht ihn mit Schokoladeschaum und bäckt denselben.

Mit Karamel, Schmankehl und Salse. Man kocht Reis mit Milch, Zucker und Vanille, mischt ein wenig davon mit Karamel, theilt diese Mischung auf noch warme Stücke von Schmankehl, die man mit Marillensalse bestrichen hat, und rollt dieselben zu Würstchen zusammen, häuft den übrigen Reis auf eine Schüssel, unterlegt ihn mit den Würstchen, überstreicht das Ganze mit Salsenschaum und bäckt den Schaum im kühlen Rohre. Oder man kocht Karamel mit dem Milchreis, häuft den Reis auf eine Schüssel, überstreicht ihn mit gezuckertem Schnee und bäckt diesen.

Madekhy-Reis. Man kocht 28 Defa Reis mit Wasser recht dick, aber nicht weich, und salzt ihn ein wenig. Dann stellt man 2 Defa Butter und 14 Defa Zucker in einer Kasserolle auf den Herd, gibt, wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und Saft von einer Pomeranze und einer Limone dazu, läßt diese Sauce aufkochen, dünstet den Reis damit auf, stellt ihn dann beiseite und mischt ihn, während er auskühlt, mit 2 Eßlöffelvoll Rum. Man häuft ihn hierauf auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, unterlegt ihn mit Marillensalse, überstreicht ihn mit stark gezuckertem, mit Vanillegeruch gemischten Schnee von 3 Klar, bestreut denselben mit geschälten, gehackten, gezuckerten Mandeln und bäckt ihn langsam.

Spanischer Reis. Man siedet bitteren roten Wein mit 15 Defa Zucker, Limonenschalen und Gewürznelken, seigt ihn, gibt 15 Defa Reis und ein Stückchen Butter dazu, kocht den Reis, bis er weich ist, häuft ihn dann auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bedeckt ihn mit gezuckertem Schnee, bestreut diesen mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Kalte Speisen.

Früchten-Reis. Mit eingesottenen Früchten. Man kocht 15 Defa Reis mit Weißwein, Wasser und einem Stück Zimtrinde, welches man, wenn er weich ist, wieder herausnimmt. Dann legt man eine glatte Form mit Papier aus, belegt sie auf dem Boden zierlich mit eingesottenen Früchten, gibt den gekochten Reis hinein und unterlegt ihn dabei zweimal mit Früchten, siedet ihn in Dunst, stürzt ihn, nimmt das Papier ab, läßt den Reis an einem kühlen Orte kalt werden und garniert ihn dann mit eingesottenen Früchten.

Mit Pomeranzen. Man übersiedet 15 Defa Reis mit Wasser und seigt ihn ab. Dann kocht man 15 Defa Zucker mit einem Deziliter Wein und Saft einer Pomeranze, gibt den Reis dazu, kocht ihn, bis er weich ist, mischt ihn hierauf nach Geschmack mit Maraschino, häuft ihn auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Vor dem Servieren belegt man ihn mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

Kalter Schokolade-Reis. Man kocht 7 Defa Reis mit 4 Deziliter Obers ziemlich weich. Dann sprudelt man 3 Deziliter Obers mit 2 Eiklar recht gut, stellt das Gesprudelste im Becken auf gelinde Hitze und schlägt es mit der Schneerute, bis es siedend heiß ist, mischt hierauf 10 Defa geriebene Schokolade, die man in einer Messingpfanne erweicht und mit etwas Obers glatt verrührt hat, und 10 Defa Zucker mit Vanille dazu, mischt das Ganze zum heißen Reis, häuft diesen dann in einer tiefen Schüssel auf und stellt ihn in den Keller, damit er sich sulzt.

Kaltes Schokolade-Roch. Man treibt 2 Defa Butter mit 4 Dottern und 7 Defa Zucker flaumig ab, gibt dann 7 Defa erweichte Schokolade und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Roch in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst, stürzt es, überstreicht es mit Ribiselsalse, überzieht es mit gezuckertem Schnee von 3 Klar und 10 Defa Zucker mit Vanille, bäckt es in kühlem Rohr und läßt es erkalten.

Kaltes Gries-Roch. Man kocht 8 Defa Gries mit einem halben Liter Obers und 10 Defa Zucker mit Vanillegeruch unter fleißigem Rühren, bis die Masse dicklich wird, mischt, wenn sie noch heiß ist, den fest geschlagenen Schnee von 4 Eiklar dazu, füllt diese Mischung in einen Model und läßt sie einen halben Tag in kaltem Wasser stehn. Dann stürzt man das Roch und gibt Fruchtstift herum.

Weißes Limonen-Roch. Man rührt Saft und abgeriebenen Geruch von einer Limone und 14 Defa Zucker wie Eis, mischt dann Schnee von 4 Klar dazu und siedet das Ganze in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst. Dann stürzt man das Roch, läßt es erkalten und gibt Rum-Chaudeau, den man unter Schlagen mit der Schneerute erkalten ließ, oder ebenso erkaltete Schokolade-Creme herum.

Kaltes Erdbeer-Schaumkoch. Man rührt 4 Löffelvoll passierte Erdbeeren und 6 Löffel Zucker mit 2 Eiklar wie für Salsenschaumkoch (S. 453), gibt Schnee von 2 Klar dazu, siedet das Koch im Zapfenmodel 10 Minuten in Dunst, stürzt es dann, läßt es auskühlen und stellt es auf Eis. Vor dem Anrichten garniert man es mit gezuckertem Obersschaum.

Kalter Obstschaum. Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. Man sucht aus einem Liter Beeren die schönsten (mit einer Nadel) heraus, bestreut sie mit Zucker und stellt sie kalt. Die übrigen passiert man und rührt sie so lange mit 6 Löffel Zucker und Schnee von einem Eiklar, bis sie ein steifer Schaum geworden sind, welchen man dann in eine Kompottschüssel häuft, bis zum Anrichten in kaltem Wasser stehn läßt, hierauf mit den kaltgestellten Beeren zierlich belegt und mit Biskuitbäckerei serviert.

Von Marillen und Pfirsichen. Man dünstet 12 geschälte

Marillen oder 8 geschälte Pfirsiche mit etwas Zucker, passiert sie, rührt dieses Mark mit 8 Löffel Zucker und 2 Eiklar eine Stunde lang, häuft es dann auf eine Schüssel und ziert es mit spanischem Wind.

Von Äpfeln. Man bratet 6 Maschanzeräpfel, passiert sie, rührt das Passierte mit 6 Löffel Zucker, einem Löffel Ribiselsalse oder Maraschino und 2 Eiar eine Stunde lang und häuft es dann auf eine Schüssel.

Warme und kalte Cremes und Chaudeaux.

Milchbecher, Konfommee oder Dunst-Creme. Man kocht gutes Obers und gibt dabei auf die Seite 62 angegebene Art beliebigen Geruch oder Geschmack (Vanille, Kaffee, Schokolade u. s. w.) dazu, deckt es zu, läßt es erkalten und feiht es dann durch eine Serviette. Hierauf sprudelt man zu 7 Deziliter Obers 8 bis 10 Dotter und 14 Defa Zucker, schüttet das Gesprudelte in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel und läßt es in Dunst stocken. Dazu stellt man die Schüssel bis zur halben Höhe in siedend heißes Wasser, deckt sie zu, gibt Glut auf den Deckel und läßt die Schüssel ungefähr eine halbe Stunde seitwärts am Herde stehn. Das Wasser darf aber nicht kochen, da die Creme bei zu starker Hitze sich vom Geschirre löst, gerinnt, anspringt und Blasen bekommt. Sie soll nur gestockt sein wie saure Milch und ist genügend fest, wenn ein in die Mitte gestecktes Stück Strohhalm stehn bleibt. Man kann sie dann mit gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Schäuferl brennen.

Wenn man das Konfommee in Kaffeebechern servieren will, so nimmt man für jeden Becher einen Dotter und so viel von den übrigen Bestandtheilen, daß der Becher nicht ganz voll ist, mischt alles zum Absprudeln zusammen, füllt es in die Becher und siedet es in Dunst. Dann wischt man die Becher ab, stellt sie zum Servieren auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse und gibt kleines Backwerk dazu. Will man das Konfommee in den Bechern kalt servieren, so läßt man es ein wenig auskühlen, stellt dann die Becher auf Eis oder in sehr kaltes Wasser und häuft auf Vanille-, Kaffee- oder Schokolade-Konfommee vor dem Anrichten gezuckerten Obersschaum.

Mit Karamel oder Maraschino. Man gießt 14 Defa gebrannten Zucker mit heißem Wasser auf, sprudelt ihn mit einem halben Liter Obers, 7 Dottern und etwas Maraschino ab und kocht das Gesprudelte auf die oben angegebene Weise in Dunst.

Punsch-Konfommee. Man bereitet guten, starken Punsch, läßt ihn erkalten, sprudelt ihn mit Dottern ab und siedet ihn auf die oben angegebene Weise in Dunst.

Brennendes Konfommec. Man sprudelt 4 Deziliter recht guten Wein und 2 Löffel Rum oder Arrak mit 6 Dottern und 10 Dekaf Zucker, seht das Gesprudelte in Becher oder in eine Schüssel, kocht es auf die oben angegebene Art in Dunst und übergießt es dann mit etwas Rum oder Arrak, welchen man beim Auftragen anzündet.

Gesprudelte Creme. Man gibt zu einem halben Liter Obers mit beigemischtem Geschmacke (S. 62) 8 Dotter (oder 6 Dotter und einen Kaffeelöffel Mehl) und 10 Dekaf Zucker und schlägt die Masse im Becken über Feuer (S. 63) zu Creme.

Warm serviert. Man häuft die Creme in einer Schüssel auf und besteckt sie mit Hohlhippen oder Biskuits oder gibt Zwieback oder kleines Backwerk besonders dazu oder richtet sie in einem Kranze von Biskuit, Brösel- oder Butter-Teig an und belegt sie am Rande mit Windbusseln.

Kalt serviert. Man schlägt die Creme im Becken über Feuer, bis sie dick genug ist, leert sie dann in ein anderes Geschirr, stellt sie in Wasser oder in Eis, schlägt sie fort, bis sie ganz ausgekühlt ist, und häuft sie dann in einer Schüssel auf, die man vorher in Wasser oder auf Eis recht kalt werden ließ. Man serviert Backwerk dazu.

Unterlegte Creme. Mit Biskuits. Man befeuchtet Biskuits auf der unteren Seite mit etwas Rum und sehr gutem Obers und füllt je zwei und zwei mit Salse zusammen. Dann belegt man eine Schüssel mit den Biskuits und häuft über dieselben Pomeranzen-Creme.

Mit Äpfeln. Man schält 7 kleine, ganze Äpfel, bohrt sie aus, steckt jeden mit einem Stückchen Apfel zu, dünstet sie, legt sie in eine Schüssel und füllt sie mit Salse. Dann bereitet man Mandel-Creme (S. 65) und häuft sie über die Äpfel.

Creme mit Schneenocken oder Königseiern. Man läßt ein halbes Liter Obers mit 14 Dekaf Zucker und einem Stücke Vanille oder einigen geschälten, gestoßenen bitteren Mandeln oder einem Stücke Zimtrinde aufkochen, schlägt indessen 4 Klar zu festem Schnee, mischt den Schnee mit 3 Löffel Zucker mit Vanillegeruch, kocht ihn wie die Schneenocken bei Schokoladesuppe (S. 103) in das siedende Obers ein, nimmt die ersten Nocken heraus, sobald man die letzten umgewendet hat, und legt sie auf einen Teller. Wenn man alle Nocken herausgenommen hat, mischt man zu dem Reste des Obers unter beständigem Schlagen mit der Schneerute 4 bis 6 mit kaltem Obers abgesprudelte Dotter, kocht die Mischung zu einer dicken Creme und schlägt dieselbe auch während des Auskühlens fort. Dann häuft man die Creme bergartig auf eine Schüssel und belegt sie mit den Schneenocken. (Ebenso mit Schokolade- oder Karamel-Creme.)

Weinschaum oder Chaudeau. Warm. Man macht beliebigen Chaudeau (S. 63), häuft ihn, sobald er dick und schaumig ist, in einer Schüssel auf, kann ihn mit Hohlhippen oder Biskuits bestecken und trägt ihn auf. Zu nicht bestecktem Chaudeau serviert man kleines Backwerk oder Schnitten von Biskuitbrot oder Spanischewind-Buissierl.

Kalt. Man stellt den Chaudeau mit dem Becken oder Topf, in welchem man ihn bereitete, in kaltes Wasser, schlägt ihn fort, bis er kalt ist, häuft ihn dann auf eine Schüssel und stellt ihn auf Eis. Man ziert ihn mit eingefottenen Früchten.

Himbeer=Chaudeau. Man bereitet Chaudeau von 8 Dottern, 4 Eischalenvoll Himbeersaft, ebensoviel Malaga und Zucker nach Geschmack, läßt ihn unter beständigem Schlagen auskühlen, häuft ihn dann in einer Schüssel auf und ziert ihn mit ausgesucht schönen Himbeeren.

Limonen=Chaudeau. Man rührt ein kleines Ei und 6 Dotter mit der Schneerute einige Minuten, gibt dann 10 Deka Zucker dazu und rührt fort, bis die Masse dick ist. Hierauf mischt man noch die abgeriebene Schale von 2 und den Saft von einer Limone, eine halbe Kaffeeschale guten Weißwein und etwas Vanille dazu, schlägt das Ganze über Glut, bis es steigt, häuft es dann in einer Schüssel hoch auf, bestreut es dick mit Zucker und brennt diesen gitterartig mit glühendem dicken Draht.

Englischer Chaudeau. Man mischt den Saft und den abgeriebenen Geruch einer Pomeranze und einer Limone mit Zucker nach Geschmack, einer halben Eischale voll Wasser, einer halben Eischale voll Rum und drei halben Eischalen voll gutem Wein, sprudelt die Mischung mit 6 Dottern über Glut, bis sie dick ist, mischt sie dann mit Schnee von 3 Klar und häuft sie auf eine Schüssel.

Madeira=Schaum. Man verrührt 5 Dotter und ein Eiweiß mit 5 Deka gesiebtem Zucker, gibt $\frac{1}{8}$ Liter Madeira-Wein und ein Stückchen Zimtrinde dazu und schlägt das Ganze auf mäßiger Hitze zu dickem Schaum. Dann nimmt man die Zimtrinde heraus, häuft den Schaum auf eine Schüssel und trägt ihn auf. Man serviert feines Backwerk dazu.

Mit Biskuitbröseln. Man kocht 12 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser, bis er klar ist, läßt ihn auskühlen, sprudelt ihn mit 9 Dottern zu Chaudeau und gibt dabei Vanille-Likör nach Geschmack dazu, schlägt den Chaudeau, bis er kalt ist, häuft ihn auf eine mit Biskuitbröseln bestreute Schüssel und stellt diese auf einige Stunden in gesalzenes Eis. Vor dem Servieren bestreut man den Chaudeau mit Biskuitbröseln. Man gibt kleines Backwerk dazu.

Unterlegter Chaudeau. Mit Biskuit. Man belegt Schnitten

von Biskuitbrot mit eingesottenen Früchten, bereitet dann beliebigen warmen Chaudeau und häuft ihn über die Schnitten.

Mit Pfirsichen. Man belegt den Boden einer Schüssel mit ganzen, geschälten, mit Zucker und etwas Wasser gedünsteten Pfirsichen, kocht den Saft der Pfirsiche dicklich ein, gibt ihn zu Wein, bereitet mit diesem Chaudeau (S. 63) und häuft denselben über die Pfirsiche.

Mit Salsenschnitten. Man schneidet abgeriebenes mürbes Gebäck zu gleichmäßig dicken Schnitten, bäckt dieselben auf einer Seite in Butter, bestreicht sie auf der andern Seite mit Salse, legt je 2 mit der bestrichenen Seite zusammen, erweicht die Schnitten ein wenig mit gezuckertem roten Wein, wobei man sie auf den warmen Herd stellt, und bestreut sie mit Zimt. Dann bereitet man Chaudeau und häuft ihn über die Schnitten.

Brandteig auf dem Bleche gebacken.

Herzgebrot. Man macht Brandteig (S. 68) von $3\frac{1}{2}$ Deziliter gutem Obers, 2 Deka Zucker, 15 Deka Mehl und etwas Salz und rührt, wenn er nur mehr lauwarm ist, nach und nach 4 Eier und 2 Dotter dazu. (Die Eier erwärmt man vor dem Aufschlagen in lauem Wasser.) Dann gibt man mit 2 Eßlöffeln kleine Häufchen von dem Teig auf das mit Butter bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie im Rohre. Sie brauchen bei mäßiger Hitze ungefähr 10 Minuten. Wenn man sie vom Bleche genommen hat, bestreicht man sie auf der unteren Seite mit Marillensalse, klebt je 2 und 2 mit der bestrichenen Seite zusammen, bestreut sie mit Vanillezucker und serviert sie warm.

Mit Schokolade. Man bäckt die Krapferl, ohne sie vorher zu bestreuen, taucht sie dann in gekochtes Schokolade-Eis (S. 86) und läßt dasselbe trocknen.

Würstchen mit Weinbeerln. Man rollt den abgetriebenen Brandteig auf dem bemehlten Brette mit den Händen ganz leicht zu Würstchen, bestreicht dieselben mit Ei, bäckt sie auf dem Bleche, schneidet sie seitwärts auf und streicht Apfelvee in die Schnitte. Dann taucht man die Würstchen mit der oberen Seite in Bruchzucker, bestreut sie mit Korinthen und läßt sie trocknen.

Blech-Strauben. Man drückt Brandteig, den man wie zu den schmalzgebackenen Strauben abgetrieben hat, durch die Spritze als längliche Sträubchen auf das Blech, bestreicht die Sträubchen mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker, bäckt sie und serviert sie warm. Man kann einen Obstsaft oder Eingefottenes oder Obersschaum dazu servieren.

Gefüllte Brandteig-Krapferl. Man bereitet auf die S. 68 angegebene Weise Brandteig von $\frac{7}{10}$ Liter Wasser (statt Milch), $3\frac{1}{2}$ Deka Butter und 7 Deka Mehl, läßt ihn unter beständigem Rühren austühlen und mischt dann nach und nach 3 kleine ganze Eier dazu. Hierauf legt man mit einem Löffel kleine Hänschen von dem Teig auf das Blech, bäckt sie im Rohre, wobei sie auflaufen und hohl werden, und füllt dann bei jedem den hohlen Raum mit gezuckertem Obersschaum oder mit Schokolade-Creme. (Für die angegebene Menge Teig bereitet man Creme von $\frac{1}{8}$ Liter Obers, 2 Dottern, einem Löffel Zucker, einem Löffel Mehl und 2 Löffeln geriebener Schokolade.)

Brandteig-Kipferl. Man bereitet Brandteig von 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker, $3\frac{1}{2}$ Deziliter Wasser, etwas Salz und 30 Deka Mehl und treibt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, macht von dem Teig auf dem bemehlten Brette kleine Kipferl, bestreicht dieselben mit Ei, bäckt sie und bestreut sie dann mit Zucker. Man serviert Himbeersalse dazu.

Obst in Kruste (Charlotte).

Von Marillen. Man schält ungefähr 12 Marillen, schneidet jede in 4 Teile, gibt sie mit 10 Deka Zucker und 5 Deka Butter in eine Kasserolle, dünstet sie und schüttelt sie dabei öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäck dünne Schnitten von gleicher Größe, zieht dieselben auf einer Seite durch zerlassene Butter und legt sie mit dieser Seite in einen glatten Model so ein, daß eine halb über der andern liegt. Dann füllt man den Model mit den Marillen voll, deckt dieselben mit Schnitten zu, bäckt die Charlotte bei ziemlich starker Hitze und stürzt sie. Man kann auch die Form mit Biskuits auslegen, die eingefüllten Marillen mit Biskuits zudecken und die Charlotte im kühlen Rohre backen.

Mit Pfirsichen oder Birnen. Man taucht dünne Schnitten von mürbem Gebäck in guten Wein, drückt sie sogleich in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle auf die oben angegebene Weise ein, füllt den inneren Raum der Kasserolle mit geschälten und halbierten, gezuckerten Pfirsichen oder Birnen voll, unterlegt dieselben einmal mit in Wein getauchten Schnitten, deckt sie mit in Wein getauchten Schnitten zu, gibt auf diese kleine Butterstückchen, bäckt die Charlotte und stürzt sie.

Von Äpfeln. Ungefähr 8 Stück Taftäpfel werden geschält, zu Spalten geschnitten und mit 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker und 5 Deka Marillensalse oder mit etwas Zuckervasser, einem Stückchen Zimt, Rosinen und Korinthen überdünstet. Wenn sie weich sind, füllt man sie in einen

mit in Butter getauchten Schnitten ausgelegten Model, bäckt die Charlotte und stürzt sie.

Mit gebackenen Äpfeln. Geschälte, zu Scheiben geschnittene Äpfel taucht man zuerst in Wein und dann in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Dann legt man einen mit Butter ausgestrichenen Model mit Schnitten von mürbem Gebäck aus, gibt eine Lage Äpfel hinein, bedeckt diese mit einer Lage eingesottener Weichseln und die Weichseln wieder mit Schnitten, fährt so fort, bis der Model voll ist, übergießt die Charlotte hierauf mit ein paar mit etwas Obers abgesprudelten Dottern, bäckt sie und stürzt sie. Man kann sie dann noch mit gezuckertem Schnee überstreichen und diesen stark mit Zucker bestreuen und im Ofen trocknen lassen.

Mit Biskuits. Man schneidet einige geschälte Äpfel nudelig und bäckt sie in Schmalz. Dann legt man eine Form mit in Wein getauchten Biskuits aus, gibt abwechselnd Schichten von den Äpfeln und solche von mit Marillensalze bestrichenen oder mit eingekochten Früchten belegten Biskuits hinein, deckt die letzte Äpfelschicht mit befeuchteten Biskuits zu, läßt die Charlotte im Rohre heiß werden und stürzt sie.

Mit Brotbröseln. 8 bis 10 mittelgroße Äpfel werden mit Zucker, Wein, Wasser und Limonenschalen gedünstet, dann passiert und mit Weinbeerln und Rosinen gemischt. Dann röstet man mit Zucker bestreute Brösel von Kornbrot, bis der Zucker schmilzt, mischt sie mit Zimt und rotem Wein, drückt sie fingerdick am Boden und an der Seite einer gut mit Butter ausgestrichenen Form ein, füllt die Form mit den passierten Äpfeln, bedeckt diese fingerdick mit Bröseln, gibt über die Brösel zerlassene Butter, bäckt die Charlotte bei starker Hitze und stürzt sie.

Warme und kalte Kuchen.

Kirschen- und Weichsel-Kuchen mit Bröseln. Man rührt 5 Dotter mit 10 Deka Zucker und mischt Limonen- und Pomeranzen-Geruch, den Schnee der 5 Klar und 6 bis 8 Deka feine Kipfelbrösel dazu, gibt die Mischung nur daumendick in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß und belegt sie mit großen, saftigen Kirschen oder Weichseln, welche beim Backen einsinken. Wenn der Kuchen gebacken und gestürzt ist, bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Oder: Man bereitet den Kuchen auf die oben angegebene Weise von 14 Deka Zucker, 6 Dottern, Zimt, Gewürznelken, Limonenschalen, 14 Deka Kipfelbröseln, Schnee von 3 Klar und 28 Deka von den Stengeln gezupften Weichseln oder Kirschen.

Mit Rum. Man rührt 6 Dotter mit 10 Defa Zucker, gibt dann den Schnee der 6 Klar, 10 Defa mit 2 Löffel Rum befeuchtete Brösel von einen Tag alten Kipfeln und Limonen-Geruch dazu, füllt die Hälfte des Gerührten in einen mit Butter ausgestrichenen, ausgebröselten Model, läßt das Eingefüllte im Rohr oben ein wenig steif werden, belegt es mit frischen, von den Stengeln gezupften oder mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln, gibt den Rest des Gerührten darüber, bäckt den Kuchen fertig, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker. Man kann auch die Dotter mit 6 Defa Butter abtreiben und den Kuchen dann wie oben weiter bereiten.

Leichter Weichselkuchen. Man rührt 5 Eier, 5 Defa Zucker und 4 Defa Kipfelbrösel, bis die Mischung dick geworden ist, mischt Gewürz dazu und unterlegt den Kuchen auf die oben angegebene Weise während des Backens mit Kirschen oder Weichseln.

Saftiger Weichsel-Kuchen. Man rührt 14 Defa Zucker mit 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee, Zimt (Limonenschalen) und 8 Defa Semmelbrösel, von denen man die Hälfte mit Butter gelb geröstet hat, dazu, mischt frische Weichseln darunter, füllt das Ganze in einen ausgebröselten Model, bäckt es, stürzt es und übergießt es dann mit dem ausgekühlten Saft von einer Handvoll mit Wasser und Zucker gedünsteten Weichseln.

Saftiger Kirschen-Kuchen. Mit Butter. Zwei abgeriebene, würfelig geschnittene, mit Obers befeuchtete Rundsemmeln mischt man mit 10 Defa Zucker mit Gewürz und einem halben Liter ausgelöster schwarzer Kirschen. Dann treibt man 7 Defa Butter mit 3 Dottern ab, gibt das Gemischte und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt das Ganze in einen ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Model und bäckt es langsam. Hierauf stürzt man den Kuchen, bestreut ihn stark mit Zucker und brennt denselben mit einem glühenden Schäuferl.

Mit Kirschensaft. Man mischt 10 Defa Kipfelbrösel zu ausgelösten schwarzen Kirschen, damit sie den Saft derselben einziehen. Dann treibt man 10 Defa Zucker mit 5 Dottern ab, gibt Zimt, Gewürznelken (Limonenschalen), den Schnee von 4 Klar und die Kirschen mit den Bröseln dazu, bäckt das Koch langsam im ausgestrichenen Model und stürzt es. Wenn man die Speise mit Dunstkirschen bereitet, so löst man die Kerne derselben nicht aus und befeuchtet die Brösel mit dem Saft.

Mit Obers. Eine ausgebröselte leichte Kasserolle füllt man bis zur Hälfte mit Kirschen. Dann sprudelt man 2 Deziliter Obers, 4 Eier und 4 Löffel Zucker gut ab, mischt Limonenschalen oder Zimt und Brösel von 2 Kipfeln dazu, gießt die Mischung über die Kirschen, bäckt das Koch und stürzt es.

Früchten-Kuchen mit Mandeln. Man rührt 7 Dotter und 12 Defa Zucker recht flaumig, mischt Schnee von 6 Klar und 14 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln dazu, gibt die Hälfte der Mischung in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Model, bedeckt sie mit einer Oblate, bestreut die Oblate mit Weichseln oder Kirschen, gibt den übrigen Kuchenteig darüber und bäckt den Kuchen im mäßig heißen Ofen. Dann läßt man ihn auskühlen, stürzt ihn und bestreut ihn stark mit Zucker.

Mit Pomeranzensaft. Man rührt 6 Dotter mit 14 Defa Zucker mit Pomeranzen-Geruch und 10 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln, mischt den Schnee von 3 Klar und 5 Defa mit Pomeranzensaft befeuchtete Brösel dazu, gibt die Hälfte dieser Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß und läßt sie im Rohre steif werden. Dann belegt man sie mit eingepötenen Weichseln oder Kirschen, gibt die andere Hälfte des Kuchenteiges darüber und bäckt den Kuchen fertig.

Mit ungeschälten Mandeln. Man rührt 21 Defa Zucker mit 6 Dottern, mischt 5 Defa mit den Schalen fein geriebene Mandeln, 7 Defa Semmelbrösel, Schnee von 3 Klar und etwas Zimt und Gewürznelken dazu und bereitet den Kuchen weiter wie den mit Pomeranzensaft.

Mit Butter. Man treibt 10 Defa Butter, 10 Defa Zucker, 6 Dotter (Limonschalen) und 10 Defa geschälte, mit Obers gestoßene Mandeln ab, gibt Schnee von 3 Klar und die mit 2 Löffel Obers oder Rör befeuchteten Brösel von 2 Kippeln dazu, unterlegt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß mit Weichseln oder geschälten, halbierten Marillen, Pfirsichen oder Birnen und bäckt sie.

Mit Mehl. Man rührt 10 Defa Zucker und 7 Defa geschälte, gestoßene Mandeln mit 4 Dottern, mischt Zimt, Limonschalen, die 4 Klar als Schnee, 7 Defa Mehl und 3 Deziliter Kirschen oder Weichseln darunter und bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß.

Weichsel- und Ribisel-Kuchen mit Mehl. Man treibt 4 Eier schwer Butter mit 6 Dottern und 6 Eier schwer Zucker ab, mischt die Schalen einer Limone, Schnee von 4 Klar und 4 Eier schwer Mehl dazu, gibt die Hälfte dieser Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß und läßt sie im Rohre steif werden. Dann belegt man sie nicht zu dicht mit abgepösten Weichseln, Kirschen oder Ribiseln, bedeckt sie mit dem übrigen Kuchenteig und bäckt den Kuchen.

Schwarzer Weichsel-Kuchen. Mit Mehl. Man treibt 10 Defa Butter mit 6 Dottern und 10 Defa Zucker ab, gibt Limonen-Geruch, 7 Defa geriebene Schokolade, 2 Klar als Schnee, 5 Defa Stärkemehl und

5 Deka Auszugmehl dazu und unterlegt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife mit Weichseln. Wenn der Kuchen gebacken ist, stürzt man ihn auf ein Tortenblech, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Mit Mandeln. Man mischt 7 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln mit 5 Deka Brothbröseln, die man mit 2 Kaffeelöffel Rum befeuchtet hat, und mit 10 Deka geriebener Schokolade, der Schale einer halben Limone, 5 Gramm Zimt und 5 Gramm Gewürznelken, rührt dann 14 Deka Zucker mit 6 Dottern recht flaumig, mengt den Schnee der 6 Klar und das Gemischte nur leicht darunter, gibt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß, bedeckt sie mit frischen oder Dunst-Kirschen oder Weichseln und bäckt sie ziemlich schnell. Oder man bäckt von dieser Masse 2 Blätter, bestreicht das eine Blatt mit Weichselfleisch, setzt das andere darauf und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Kleine Früchten-Kuchen. Man rührt 2 Eier und 3 Dotter mit 12 Deka Zucker und 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln, gibt Schnee von 3 Klar und ein wenig Rispelbrösel dazu, füllt diese Masse in mit Butter ausgestrichene kleine Formen, unterlegt sie mit frischen oder eingesottenen Früchten und bäckt sie kühl, stürzt dann die kleinen Kuchen und bestreut sie mit Zucker.

Birnen-Kuchen. Man bereitet Kuchenteig wie für die kleinen Früchten-Kuchen, füllt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß, bedeckt ihn so mit geschälten kleinen Birnen, daß dieselben halb herausstehen, bäckt ihn im Rohr und löst dann den Reiß ab.

Früchten-Schnitten. Man treibt 8 Deka Butter mit einem Ei, 3 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 4 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und 10 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung fingerdick auf ein Blech mit aufgebogenem Rande, belegt sie mit Weichseln oder anderen Früchten, bäckt sie, bestreut sie mit Zucker und schneidet sie zu Stücken.

Kirschen-Fleden. Man treibt 4 Eier schwer Butter mit 4 Dottern und 4 Eier schwer Zucker ab, mischt Schnee von 4 Klar und zuletzt 4 Eier schwer Mehl dazu, treibt den Teig fingerdick aus, legt ihn auf das gut mit Butter bestrichene Blech, belegt ihn mit Kirschen, bestreut ihn stark mit Zucker, bäckt ihn und schneidet ihn dann in Stücke.

Griech-Kuchen. Man rührt 21 Deka Zucker und 6 Dotter recht schaumig, gibt 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Saft und Schalen von einer Limone, 10 Deka vom feinsten Grieß und den Schnee der 6 Klar dazu, bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß anfangs langsam, dann bei stärkerer Hitze, läßt ihn auskühlen, durchschneidet ihn, füllt ihn mit Salse und beeist ihn.

Kuchen von Polenta-Mehl. Man rührt 4 Dotter mit 16 Defa Zucker, dem Saft einer Limone, 2 Löffel Rum und Vanillezucker, gibt den Schnee der 4 Klar und 12 Defa Polentamehl dazu, bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreise, bestreut ihn, wenn er noch warm ist, mit Vanillezucker, läßt ihn erkalten, durchschneidet ihn und füllt ihn mit Marillensalse.

Oder: Man mischt zu dem wie oben bereiteten Teige vor dem Einfüllen frische Kirschen oder Weichseln und bestreut den gebackenen, gestürzten Kuchen mit Vanillezucker.

Kuchen von Schrotmehl. Man rührt 4 Dotter und 4 Eier schwer Zucker eine halbe Stunde, gibt hierauf den abgeriebenen Geruch einer Limone, Zimt, Gewürznelken, 2 Löffel Rum, den Schnee der 4 Klar und stark 3 Eier schwer Schrotmehl dazu, bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreise bei ziemlich starker Hitze eine Stunde und stürzt ihn dann. Man serviert Eingefotenes dazu.

Oder: Man belegt den Kuchen vor dem Backen leicht mit Dunstfrischen oder Weichseln und bestreut ihn, wenn er gebacken und gestürzt ist, mit Zucker.

Rapuziner-Kuchen. Man rührt 6 Eier mit 14 Defa Zucker, 6 Löffelvoll Brotbröseln, die man mit gutem Weine befeuchtet hat, Gewürz, 7 Defa kleingeschnittenem Zitronat, 7 Defa Rosinen und 7 Defa feingeschnittenen Nüssen, bäckt und stürzt den Kuchen, bestreut ihn dick mit Zucker und brennt diesen gitterartig mit glühendem Draht.

Speisen von mürbem, Brösel- und Buttermteig.

Charlotte von mürbem Teige. Mit Zwieback. Man legt einen Model an der Seite mit einem Streifen und am Boden mit einem Gitter von mürbem Teig aus, gibt auf das Gitter mit gezuckertem Weine befeuchtetes Zwieback, dann Weichselsfleisch, dann Biskuits und auf diese frische oder eingefotene Marillen oder Pfirsiche, hierauf wieder Biskuits und Weichselsfleisch und zuletzt mit Rum befeuchtetes Zwieback, deckt das Ganze mit Teig zu, bäckt es und stürzt es.

Äpfel-Kuchen. Mit Rosinen. Man bäckt von Buttermteig (S. 73) 3 runde Blätter. Dann treibt man ein Stück Buttermteig viereckig aus, legt es in einen glatten Model, bestreut es mit einer Mischung von nadelig geschnittenen Äpfeln, geschälten, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zucker, Zimt und Limonenschalen, legt die drei gebackenen

Blätter nacheinander darüber ein und bestreut jedes mit einer solchen Mischung, schließt die vier Ecken des Teiges über dem obersten Blatt und bäckt den Kuchen.

Oder: Man dünstet Äpfelspalten mit Butter, Zucker und Limonenschalen, Rosinen und Korinthen weich, verrührt sie fein und läßt sie ausfühlen, treibt dann 4 Dotter mit den Äpfeln ab, gibt Schnee von 4 Klar dazu, füllt das Ganze in einen mit Buttermteig ausgelegten Model und bäckt es.

Oder: Man macht aus Bröselteig (S. 71) ein rundes Blatt mit aufgebogenem Rande (wie für Krusten, S. 77), gibt dünne Äpfelspalten, kleine Stückchen Butter, Rosinen, geschälte, feingehschnittene Mandeln, Zucker und Zimt darauf, schüttet einen mit ein wenig Obers abgesprudelten Dotter darüber und bäckt den Kuchen.

Mit Rum. Man dünstet 8 Maschanzler-Äpfel mit 10 Defa Zucker, etwas Wasser und Rum, streicht sie durch ein Sieb und kocht sie dicklich ein. Dann mischt man 7 Defa Zucker und Schnee von 4 Klar dazu, füllt die Masse in eine gebackene Kruste von Buttermteig (S. 77), streicht sie gleich, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie kühl.

Oder: Man macht aus Bröselteig Nr. IV mit Rum (S. 72) eine Platte, einen Ring und einige hübsch ausgestochene Stückchen und bäckt alles über Papier auf dem Bleche. Indessen kocht man würfelig gehschnittene Maschanzler-Äpfel mit gleichschwer Zucker, etwas Wasser und Rum und mischt länglich gehschnittenes Zitronat dazu. Dann legt man den Teigreis auf die Teigplatte, häuft auf diese die Äpfel und ziert den Kuchen mit den Teigstücken und mit eingesottenen Früchten.

Mit Mandelkruste. Man macht aus Bröselteig Nr. I (S. 71) eine runde Platte mit aufgebogenem Rande, legt sie auf das Blech und umwindet sie mit einem Papierstreifen, belegt den Boden der Platte mit gebierteilten kleinen Taft- oder Maschanzler-Äpfeln, bestreut diese gut mit Zucker und stellt den Kuchen in das Rohr. Dann rührt man 3 Dotter mit 7 Defa Zucker, 7 Defa geschälten, gestoßenen Mandeln und 6 Eßlöffelvoll dickem ungekochten Obers. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streicht man das Gerührte über die Äpfel. Dann bäckt man ihn fertig.

Mit Schneeglazur. Man bestreut kleine, dünne Äpfelscheiben mit Zucker, Limonenschalen und 7 Defa Weinbeerlin, befeuchtet sie mit einem Löffel Rum, deckt sie zu und läßt sie ein paar Stunden stehn. Dann macht man von Bröselteig Nr. IV mit kaltem Wasser (S. 72) eine Platte mit aufgebogenem Rande, bestreut dieselbe mit Zucker, belegt sie mit den Äpfelscheiben und bäckt sie, bestreicht sie dann mit leichtem

Schnee, bestreut diesen dick mit Zucker und bespritzt ihn mit Wasser, gibt den Kuchen wieder in das Rohr und bäckt ihn, bis die Glasur gelb und spröde ist.

Früchten-Kuchen. Mit gedünsteten Früchten. Man bäckt eine Kruste von Buttermteig hohl aus und läßt sie erkalten (S. 77), dünstet indessen Pfirsiche, Marillen oder Stachelbeeren, siedet ihren Saft kurz ein und stellt sie an einen kühlen Ort. Dann belegt man die Kruste mit den Früchten, übergießt diese mit ihrem kurzen Saft und bestreut den Kuchen mit Zucker.

Mit eingesottenen Früchten. Man belegt eine runde Platte von mürbem Teige (S. 71) nicht ganz bis an den Rand mit eingesottenen Früchten, gibt über die Früchte ein Gitter und um die Platte einen Reif von mürbem Teig und bäckt den Kuchen.

Oder: Man treibt 20 Dekk Butter, einen Dotter und 8 Dekk Zucker ab, gibt 25 Dekk Mehl dazu, streicht diesen Teig fingerdick auf ein Tortenblech, gibt den Tortenreif herum, bestreicht den Teig mit Ei, bäckt ihn, läßt ihn auskühlen, belegt ihn mit eingesottenen Früchten, streicht über die Früchte gezuckerten Schnee von 3 Mar und bäckt denselben bräunlich.

Von Pfirsichen oder Marillen mit Creme. Man bestreicht eine Platte von mürbem Teige Nr. II. (S. 71) oder von Buttermteig mit Ei, legt um ihren Rand einen daumenbreiten Ring von Teig und bäckt sie eine Weile im Rohre. Hierauf belegt man den inneren Raum dieser Kruste mit geschälten, halbierten Pfirsichen und Marillen, bestreut dieselben mit Zucker und bäckt den Kuchen fertig. Dann sprudelt man Creme von 2 Deziliter gutem Obers, 5 Dekk Zucker und 2 Dottern, gibt erst die eine, dann die andere Hälfte derselben über die Früchte und läßt die Creme jedesmal steif werden.

Mit Obersschaum. Man gibt auf einen wie oben bereiteten, mit Pfirsichen oder Marillen belegten, gebackenen Kuchen eine Lage von mit Zuckerwasser gedünsteten Pfirsichen oder Marillen, läßt den Kuchen erkalten und häuft dann gezuckerten Obersschaum über die Früchte.

Mit Früchtenmark und Schaum. Man streicht recht reife Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche oder Marillen (oder Ananas, die man vorher geschält, zu Scheiben geschnitten und gestoßen hat) durch ein Sieb, mischt das Passierte mit gestoßenem Zucker und Obersschaum (Schaum von 2 Deziliter Obers zu 4 Deziliter Beeren), füllt eine gebackene, erkaltete Kruste von Brösel- oder Buttermteig damit voll und macht über den farbigen Schaum ein Gitter von weißem Schaum. (Die Farbe von Erdbeeren oder Pfirsichen kann man mit Akermesssaft oder Cochenille heben.)

Mit gesulztem Schaume. Man schält und halbiert 6 schöne Marillen, dünstet sie mit Zuckerwasser und kocht ihren Saft gut ein. Dann passiert man 12 recht reife Marillen, mischt das Passierte mit 21 Deka Zucker und einem Deka aufgelöster Gelatine, stellt es auf Eis, rührt es, bis es dick wird, mischt hierauf 2 Deziliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, häuft die Mischung in eine gebackene, erkaltete Kruste von Brösel- oder Buttermteig und belegt sie am Rande mit den gedünsteten Marillen. (Auf dieselbe Weise bereitet man die Speise von Pfirsichen, Erdbeeren u. dgl.)

Sächsischer Obst-Kuchen. Man legt ein Blatt von mürbem Teige Nr. II. (S. 71) über Papier auf das Blech, biegt es am Rande 2 Zentimeter hoch auf und belegt es mit Kirschen oder geschälten, halbierten Pflaumen oder anderen Früchten. Dann rührt man 3 Dotter mit 5 Deka Zucker und 3 Löffel mildem sauren Rahm, mischt 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu, streicht die Mischung über die Früchte, streut einen Löffel Brösel darüber und bäckt den Kuchen.

Kleine Früchten-Kuchen. Zum Auslegen kleiner Formen verwendet man dünn ausgetriebenen Brösel- oder Buttermteig. Sehr gut eignet sich dazu der Bröselteig ohne Ei mit Limonensaft (Nr. VI, S. 72).

Mit Steinobst. Man legt runde Fleckchen von Bröselteig auf das Blech, belegt sie mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen Marillen oder Pfirsichen oder mit geschälten, halbierten Zwetschen oder mit ausgelösten Kirschen, bestreut sie mit Zucker, biegt den Rand eines jeden Fleckchens auf und umwindet ihn mit einem Papierstreifen, dessen Ende man festklebt, bäckt die Fleckchen und löst die Papierstreifen ab.

Mit Äpfeln und Salse. Man dünstet in 4 Teile geschnittene Taft- oder Maschanzler-Äpfel mit stark gezuckertem Wasser und Limonensaft, legt die Äpfel heraus und kocht den Saft sulzig ein. Dann streicht man hohl ausgebackene kleine Krusten oder Schüsselchen von Bröselteig mit Salse aus, füllt sie zierlich mit den Äpfelspalten, gibt den noch warmen Saft über die Spalten und läßt ihn kalt werden.

Mit gezuckertem Schnee. Man legt kleine Tortelettenformen mit messerrückendick ausgetriebenem Buttermteig aus, bestreicht den Teig mit Ei, belegt ihn mit überdünsteten oder mit weichen rohen Früchten und stellt die kleinen Kuchen in das Rohr. Während sie backen, schlägt man 2 Klar zu festem Schnee und mischt 10 Deka Zucker dazu. Dann nimmt man die Kuchen aus dem Rohre, streicht den Schnee rasch über die Früchte, stellt die Kuchen wieder in den Ofen und bäckt sie bei schwacher Hitze fertig.

Mit Erdbeeren und Himbeeren. Man füllt hohl ausgebackene kleine Krusten oder Schüsselchen von Bröselteig mit stark gezuckerten Erd-

beeren oder Himbeeren, bestreut die Beeren noch mit Zucker, stellt die Schüsseln für 10 Minuten in das Rohr, damit die Beeren heiß werden, und serviert sie warm oder kalt.

Oder: Man mischt zu Schnee von 2 Mar 10 Defa Zucker, mengt 7 Deziliter Erdbeeren oder Himbeeren nur leicht dazu, ohne sie zu zerdrücken, füllt diesen Schaum in hohlausgebackene kleine Krusten, bestreut ihn mit Zucker und stellt die Krusten für ungefähr 10 Minuten in das Rohr, damit sich auf dem Schaum eine leichte, gelbe Kruste bildet.

Oder: Man gibt 4 Deziliter ausgesucht schöne Beeren in ein Deziliter gesponnenen Zucker, läßt sie bis zum Gebrauch auf Eis stehn und füllt sie dann in hohlausgebackene, erkaltete Krusten.

Englischer Früchten-Kuchen. Man bereitet mürben Teig Nr. I oder II oder Bröselteig Nr. I oder Nr. IV mit Limonensaft (S. 71), treibt ihn federkieldick aus, schneidet ihn viereckig oder rund, legt ihn auf das Blech, biegt ihn am Rande $2\frac{1}{2}$ Zentimeter hoch auf und belegt ihn dicht mit frischem Obste. Kirschchen oder Weichseln werden dazu von den Stengeln gezupft, Marillen oder Pfirsiche geschält und halbiert, Zwetschken geschält und halbiert oder nur halbiert, gute Birnen oder Äpfel geschält und zu Spalten geschnitten, letztere auch mit Rosinen, Pignolen und Zimt bestreut. Hierauf bestreut man das Obst stark mit Zucker, bedeckt es mit einem Gitter von Teigstreifen, bestreicht dasselbe mit Ei, drückt den Rand des Teiges auf das Gitter und bäckt den Kuchen. Dann wird er zu Stücken geschnitten und warm oder kalt serviert.

Äpfel-Torteletten. Man bereitet Buttermteig, dünstet, während er rastet, Äpfel mit Butter, Zucker, Wein, Zimt und Limonenschalen und zerdrückt sie, sticht dann den ausgetriebenen Teig mit einem großen runden Ausstecher zu Blättern und Ringen aus, bestreicht die Blätter nicht ganz bis zum Rande fingerdick mit den Äpfeln und am Rande leicht mit Ei, legt die Ringe auf die Blätter und bestreicht sie ebenfalls mit Ei und bäckt die Torteletten. Dann gibt man Wasser-Glasur mit Rum und Limonensaft über die Fülle, trocknet die Glasur und ziert sie mit Früchten.

Oder man macht Bröselteig Nr. IV mit Rum (S. 72), treibt ihn dünn aus, sticht ihn zu Blättern und Ringen aus, bestreicht dieselben mit Ei, legt sie aufeinander und bäckt sie. Dann füllt man die kleinen Kuchen mit den Äpfeln und ziert sie mit Fruchtgelee.

Erdbeer-Kuchen. Man bereitet Bröselteig Nr. I (S. 71), gibt Saft einer halben Limone dazu und läßt den Teig eine halbe Stunde rasten. Dann treibt man einen Teil des Teiges zu einer runden Platte aus, sticht dieselbe an, damit sie beim Backen nicht Blasen bekommt, macht

vom Rest des Teiges einen Ring, drückt denselben auf den Rand der Platte und bäckt das Ganze. Hierauf schlägt man passierte Erdbeeren mit gleich schwer Zucker in einem in heißes Wasser gehaltenen Becken, bis sie heiß sind, hebt das Becken heraus, schlägt fort, bis sie kalt geworden sind, und streicht sie dann in die gebakene Kruste gleichmäßig ein.

Kolatschen von mürbem Teige. Mit Äpfeln. Einige Mäschanzfer-Äpfel werden geschält, zu dünnen Spalten geschnitten und mit 2 Deziliter Zuckerwasser gedünstet, bis der Saft eingegangen ist und sie eine schöne Farbe haben. Dann läßt man sie erkalten und verrührt sie ganz leicht mit Marillensalse. Hierauf schneidet man mürben Kuchenteig Nr. II (S. 71) zu viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes derselben ein Häufchen von der Äpfelfülle, schlägt die vier Ecken eines jeden Fleckchens über der Fülle zusammen und drückt eine halbe Mandel auf die Stelle, wo sie zusammenstoßen, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt die Kolatschen auf dem Bleche.

Mit Steinobst. Man sticht den Teig mit einem großen Krapfenstecher zu runden Fleckchen aus, belegt dieselben mit geschälten, halbierten Marillen oder Zwetschen oder entfernten Kirschen oder Weichseln und bestreut sie mit Zucker. Dann schlägt man den Rand der Fleckchen an vier Seiten ein wenig über die Früchte, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt die Kolatschen bei mäßiger Hitze.

Mit Nuß- oder Mohnfülle. Man legt runde oder viereckige Fleckchen von mürbem Kuchenteig auf das Blech, gibt auf jedes einen köffelvoll Nuß- oder Mohnfülle (S. 82), schlägt den Teig über der Fülle zusammen, bestreicht die Kolatschen oben mit Ei und bäckt sie.

Ribisel-Kuchen. Man bereitet mürben Teig von 28 Dekka Mehl, 21 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, 3 Dottern und so viel Wein, daß er nicht mehr am Brette klebt, arbeitet ihn ein wenig ab, treibt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie Buttermteig und läßt ihn an einem kühlen Orte 2 bis 3 Stunden rasten. Dann treibt man ihn zur Größe des Backbleches aus, legt ihn auf das Blech, bäckt ihn fast fertig, bestreut ihn hierauf mit von den Stengeln gezupften Ribiseln, streicht über diese gezuckerten Schnee von 3 Klar und bäckt den Kuchen noch so lange, bis der Schnee Farbe bekommt.

Früchten-Schnitten. Man mischt gedünstete, passierte Äpfel mit Rosinen, Weinbeerln, ganzen Pignolen, Zucker und Limonenschalen, streicht sie auf einen Flecken von mürbem oder Buttermteig, bedeckt sie mit einem solchen Flecken, bestreicht denselben oben mit Ei und bäckt das Ganze

schön braun. Dann schneidet man es zu Stücken von gleicher Größe und bestreicht dieselben mit kalter Glasur oder Schnee-Glasur (S. 85 und 87). Statt der Äpfel kann man beliebiges anderes frisches Obst, das man gedünstet, passiert und gezuckert hat, zwischen den Teig streichen.

Äpfel-Schlangel. Man bereitet Buttermteig (S. 73) oder mürben Teig von 14 Defa Mehl, 14 Defa Butter, einem Dotter, Salz und 2 Löffel Wasser, treibt ihn aus, bestreut ihn mit Äpfeln, die man mit der Zahnscharbe geschnitten hat, und mit Rosinen, Weinbeeren, Pignolen, Zucker und Zimt, schlägt ihn dreifach zusammen, legt ihn nach der Länge, die zusammengeschlagene Seite nach unten, auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker, bäckt ihn, läßt ihn auskühlen und schneidet ihn zu zweifingerbreiten Stücken.

Äpfel im Schlafrock. Man dünstet geschälte kleine Taft- oder Maschanzker-Äpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen hat, mit gekochtem Zuckerwasser nicht ganz weich, legt sie heraus und läßt sie erkalten. In dem übrig gebliebenen Saft dünstet man zu Spalten geschnittene Äpfel, die man dann passiert und mit ein wenig Marillensalze verrührt. Hierauf stellt man die ganzen Äpfel auf viereckige Blättchen von Blätterteig (S. 73), füllt sie mit den passierten, bestreicht die Ecken der Fleckchen mit Ei und drückt dann bei jedem Fleckchen je zwei gegenüberliegende Ecken über dem Äpfel zusammen. Vor dem Backen bestreicht man auch die Flächen des Teiges mit Ei und verziert sie mit Streifen vom Teige.

Marillen und Pfirsiche im Schlafrock. Man schält und halbiert die Früchte, bestreut sie mit Zucker, schlägt sie wie die Äpfel in Fleckchen von Buttermteig ein und bäckt sie. Wenn man statt der frischen Früchte dunstgesottene verwendet, die man aber vor dem Einschlagen eine Stunde lang trocknen lassen muß, so gibt man, wenn die kleinen Kuchen aus dem Rohre kommen, mit einem Kaffeelöffel etwas vom süßig eingekochten Saft der Früchte bei den Öffnungen des Teiges hinein.

Pfirsich-Kuchen. Man macht ein Blatt von Bröselteig mit einem Teigring am Rande, bäckt es, streicht Pfirsichsalze auf das Blatt, belegt diese löffelweise mit Windmasse und läßt den Kuchen im kühlen Rohre stehen, bis die Windmasse gebacken ist.

Rhabarber-Kuchen. Man belegt eine Schüssel mit geschälten Stückchen von Rhabarber-Stielen, bestreut diese mit Zucker, legt einen Flecken von mürbem Teige (Nr. II, S. 71) darüber, läßt ihn ein wenig über den Rand der Schüssel hängen, drückt ihn fest an diesen und bäckt den Kuchen.

Buttermteig-Pastetchen mit süßer Fülle. Mit Marillen. Man bäckt kleine Pastetchen von Buttermteig oder Vol-au-vent-Pastetchen

(S. 77 und 78), streicht sie mit Marillensalse aus, gibt in jedes eine halbe, in Zucker gekochte Marille und serviert sie kalt.

Mit Himbeeren oder Erdbeeren. Man mischt Himbeeren oder Erdbeeren mit Zucker, füllt sie in gebackene Buttermteig- oder Vol-au-vent-Pastetchen und bestreut sie mit Zucker, bedeckt die Pastetchen mit Papier, stellt sie auf das Blech und mit diesem für 10 Minuten in das Rohr und läßt sie wieder erkalten, ehe man sie serviert.

Oder: Man mischt Himbeeren oder Erdbeeren mit gesponnenem Zucker, stellt sie auf Eis und füllt sie beim Gebrauch in die kalten Pastetchen.

Mit Früchtenmark. Man passiert reife Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Marillen oder Pfirsiche), rührt das Passierte mit gleich schwer Zucker eine halbe Stunde und füllt es in gebackene Vol-au-vent-Pastetchen. Bei Erdbeeren und Pfirsichen erhöht man die Farbe mit etwas Alkermesssaft.

Mit Gelee. Man gibt in jedes Pastetchen ein mit einem Silberlöffel herausgestochenes, die Vertiefung ausfüllendes Stück von Apfel- oder anderem Gelee.

Mit eingesottenen Früchten. Man füllt die gebackenen kleinen Buttermteig- oder Vol-au-vent-Pastetchen mit eingesottenen Früchten beliebiger Gattung und serviert sie kalt.

Mit Salse und Obersschaum. Man streicht die Pastetchen mit Marillensalse aus und füllt sie mit weißem oder rotgefärbtem gezuckerten Obersschaum gehäuft voll.

Mit Creme. Warme Pastetchen streicht man mit Marillensalse aus und füllt sie mit warmer Creme von beliebigem Geschmack. In kalte, ebenso ausgestrichene Pastetchen füllt man kalte oder gesulzte Creme.

Torte von Blätterteig. Mit Eingefottenem. Man schneidet von zweimeßerrückendick ausgetriebenem Buttermteige (S. 73) mehrere gleich große, runde Platten, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie. Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie bis auf eine mit verschiedenem Eingefottenen, setzt sie aufeinander und belegt die oberste, nicht bestrichene mit eingesottenen Früchten.

Mit Mandelfülle. Man treibt 14 Defa Butter mit 4 Dottern und 14 Defa Zucker mit Limonengeruch gut ab, mischt 28 Defa süße und einige bittere geschälte, mit Mar gestoßene Mandeln, $3\frac{1}{2}$ Defa würfelig geschnittenes Zitronat, 7 Defa Sultan- und 7 Defa kleine Rosinen, Zimt, Muskatnuß und etwas Rum dazu, streicht diese Mischung auf eine runde Platte von Buttermteig, bedeckt sie mit einem Gitter von Buttermteig, gibt um den Rand der Platte einen Reif von Buttermteig, bestreicht die Torte mit Ei und bäckt sie eine halbe Stunde.

Oder: Man macht Mandelfülle Nr. V (S. 82), streicht sie zwischen zwei Platten von Teig, bäckt die Torte und überzieht sie dann mit Glasur.

Oder: Man bestreicht die Teigplatte mit Salse, gibt über diese Mandelfülle, legt um den Rand der Platte einen Reif von Teig, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Torte ziemlich heiß.

Mit Kaffee-Creme. Man schneidet aus zweimeßerrückendick ausgetriebenem Buttermteig von 28 Dekka Mehl drei Blätter, bestreut eines derselben mit 14 Dekka geriebener Schokolade, bestreicht die beiden anderen mit ausgefüllter Kaffee-Creme von starkem Kaffee, sehr gutem Obers, Zucker nach Geschmack und 4 Dottern (S. 64), bäckt die drei Blätter, jedes für sich, langsam im Rohre, setzt sie dann aufeinander und gibt dabei das mit Schokolade bestreute Blatt in die Mitte.

Mit Obersschaum. Man bestreicht eine große, hohlausgebackene Vol-au-vent-Pastete (S. 77) am Boden mit Himbeer- oder Marillensalse, füllt sie mit gezuckertem Obersschaum und bedeckt sie mit dem gebackenen Deckel der Pastete oder mit einer Haube von gesponnenem Zucker. (Sieh Kochen und Spinnen des Zuckers, S. 61.)

Oder: Man macht von Buttermteig acht Blätter von gleicher Größe, sticht sieben derselben mit einem kleinen Ausstecher zu breiten Ringen aus, durchsticht alle an einigen Stellen mit einer Messerspitze, damit sie nicht blasig werden, und bäckt sie mit Spiegel-Glasur (S. 87). Wenn sie ausgefüllt sind, bestreicht man sie mit verschiedenen Salsen, setzt sie aufeinander, gibt in die Mitte gezuckerten Obersschaum mit beliebigem Geschmack und belegt den obersten Reif und den Schaum mit eingesottenen Früchten.

Mit Marillenschaum. Man bäckt drei Blätter von Buttermteig, bestreicht zwei derselben fingerdick mit Marillenschaum (S. 66), setzt sie aufeinander, gibt das dritte Blatt, welches man beeißt, mit Hagelzucker bestreut und getrocknet hat, darüber und legt die Torte auf einem Tortenblech über einer Serviette auf die Schüssel.

Tiroler Strudel. Man bestreicht dünn und lang ausgetriebenen mürben Teig Nr. II (S. 71) oder Buttermteig (S. 73) mit Mandelfülle (S. 81) von 10 Dekka Zucker, einem Ei, einem Dotter, 10 Dekka Mandeln, Limonenschalen und 25 Dekka gehackten Zibeben, bestreut die Fülle mit Pignolen, rollt den Teig von zwei Seiten zusammen, schneidet ihn in der Mitte auseinander, legt die zwei Striezel auf das Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Kastanien-Kuchen. Man macht von Buttermteig eine hohlausgebackene, aus einer Platte und einem Reife bestehende Kruste (S. 77), umhüllt den Rand derselben mit Papier, füllt die Kruste mit Masse wie

für Kastanienauflauf (S. 442), streicht dieselbe gleich, bestreut sie mit Zucker, bäckt den Kuchen und nimmt das Papier ab.

Haselnuß-Kuchen. Mit Zitronat und Wein. Man schneidet von ausgetriebenem Blätterteige zwei runde, nicht ganz gleich große Flecken, bestreicht den kleineren nicht ganz bis an den Rand daumendick mit Haselnußfülle Nr. I (S. 82) und am Rande mit Ei, legt den etwas größeren Flecken darüber, drückt den Rand desselben rund herum an den unteren Flecken an und schneidet ihn wellenförmig ab. Hierauf bestreicht man den Kuchen mit Ei, bäckt ihn bei starker Hitze, aber nicht lange, und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Rosinen und Rum. Man bäckt eine Kruste von Brösel- oder Buttermteig hohl aus, füllt sie mit Haselnußfülle Nr. III (S. 82), bedeckt die Fülle mit gezuckertem Schnee und bäckt denselben ziemlich warm.

Mit gebranntem Zucker und Vanille. Man bräunt einige Löffelvoll Zucker, kocht dann Obers mit dem Zucker auf und gibt so viel geschälte, feingehackte Haselnüsse und Zucker mit Vanillegeruch dazu, daß die Mischung sehr dick wird. Während sie auskühlt, bereitet man Bröselteig ohne Ei von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter und 7 Deka Zucker und schneidet von dem Teige zwei Blätter in der Größe des Tortenreifes. Dann gibt man das eine Blatt in den Reif, bestreicht es mit der Haselnußfülle, legt das andere Blatt darauf und bäckt den Kuchen.

Nuß-Kuchen. Man schneidet von mürbem Kuchenteige Nr. I oder II (S. 71) oder von Buttermteig (S. 73) zwei runde Blätter, legt das eine in den Tortenreif, bestreicht es mit Nußfülle Nr. I, II oder III (S. 82), belegt die Fülle mit Rosinen, setzt das zweite Blatt darauf und bäckt den Kuchen. Oder man legt eine leichte Form mit Bröselteig aus, gibt die Fülle hinein, schlägt den Teig über derselben zusammen und bäckt den Kuchen.

Oder: Man macht Nußfülle Nr. I oder III, streicht sie fingerdick zwischen zwei Flecken von mürbem Kuchenteige Nr. II, schneidet den Kuchen zu Stücken, schiebt diese wieder zusammen und bäckt den Kuchen mit Spiegel-Glasur.

Kleine Mohn-Kuchen. Man legt kleine Formen mit dünn ausgetriebenem Bröselteige Nr. V (S. 72) aus, füllt sie mit Mohnfülle Nr. IV (S. 83), bäckt die kleinen Kuchen im kühlen Rohre, stürzt sie, läßt sie auskühlen und überzieht sie dann mit Wasser-Glasur.

Wind-Kuchen mit gerösteten Mandeln. Man mischt 10 Deka geschälte, grobgehackte Mandeln mit 5 Deka Zucker, röstet sie gelb, läßt sie auskühlen und stößt sie ein wenig. Dann schlägt man 5 Klar zu Schnee, mischt die Mandeln und 10 Deka Zucker dazu, füllt die Mischung in einen mit mürbem oder Bröselteig ausgelegten Model, schlägt den

über den Rand des Models hängenden Teig über denselben zusammen und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Wenn er gestürzt ist, bestreicht man ihn mit Wasser, bestreut ihn mit Zucker und trocknet ihn im Rohre. Man serviert ihn kalt.

Kleine Mandel-Kuchen. In kleine, mit Buttermteig ausgelegte Formen gibt man eingesottene Früchte. Dann rührt man 3 Dotter mit 7 Deka Zucker mit Pomeranzen-Geruch, mischt 14 Deka geschälte, mit Obers fein gestoßene Mandeln dazu, füllt die Formen mit dieser Mischung voll, bäckt die kleinen Kuchen und stürzt sie.

Kuchen mit Rosinenfülle. Man mischt zu 2 Löffelvoll Marillens-false 2 Löffel Rum, etwas Zimt und Limonen- und Pomeranzenschalen, streicht diese Mischung auf ein rundes Blatt von Bröselteig mit aufgebogenem Rande, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerln und Pignolen, bedeckt sie mit einem Gitter von Teig, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt den Kuchen.

Kaiser-Kuchen. Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 10 Deka Zucker mit der Schneerrute recht flaumig, mischt 4 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln, Limonenschalen, 3 Deka Pignolen und 3 Deka Pistazien dazu, füllt diese Mischung in einen mit Buttermteig ausgelegten Model, bäckt den Kuchen, stürzt ihn vorsichtig und gibt einen Salsenbezug herum.

Kleine Salsen-Kuchen. Man legt sehr kleine Formen mit Bröselteig ohne Ei (S. 72) aus, füllt sie mit Eingesottenem, deckt sie mit Teig zu, bäckt die kleinen Kuchen und bestreut sie, wenn sie gestürzt sind, mit Vanillezucker.

Gestürzte Butter-Krapferl. Man sticht federkiel dick ausgerollten Buttermteig zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben leicht mit kaltem Wasser, gibt in die Mitte eines jeden etwas Marillensfalse, biegt sie zusammen, legt sie auf das mit Wasser genäßte Blech, rißt sie am Rand in fingerbreiten Entfernungen leicht ein (wie bei Pasteten), bestreicht sie mit Ei und stellt sie in das Rohr. Sobald sie beim Backen aufgelaufen sind, bestreut man sie stark mit Zucker und läßt sie noch im Rohre stehn, bis derselbe geschmolzen ist. Dann nimmt man sie vom Blech und legt über jedes einen Streifen von Frucht-Gelee.

Rum-Kuchen. Man rührt 14 Deka Zucker, 6 Dotter und 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und gibt dabei so lange abwechselnd immer einen Löffel Rum und einen Löffel Wein dazu, bis das Gerührte einen starken Geruch hat. Dann legt man einen Model mit Buttermteig aus, gibt das Gerührte hinein, schlägt den Teig darüber zusammen, bäckt den Kuchen und stürzt ihn.

Schaum-Rollen. Man schneidet von ausgetriebenem Buttermteig handbreite, viereckige Fleckchen und bindet dieselben wie Spagatkrappen über Rollen von Papier, welches etwas breiter geschnitten wurde, als die Fleckchen, damit es an beiden Seiten ein wenig vorsteht. Dann werden sie über mehrfaches Papier so auf das Backblech gelegt, daß die übereinander gelegten Teig-Enden gegen unten kommen, und oben mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Wenn sie gebacken und ausgekühlt sind, zieht man die Papierrollen heraus. Hierauf mischt man festgeschlagenen Eierschnee und ebenso geschlagenen Obersschaum zusammen, rührt gesiebten Zucker mit Vanille leicht darunter, spritzt den Schaum mit der Straubenspritze, in welche man ein Einsagrohr gesteckt hat, in die Rollen und bestreut dieselben mit Vanillezucker.

Mandel-Striezel. Man macht Buttermteig (S. 73) von 28 Defa Mehl, 2 Dottern, einem Achtelliter saurem Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Salz und 28 Defa mit etwas Mehl vermischter Butter. Während er zum letzten Male rastet, bereitet man die Fülle, indem man 2 Eier und 2 Dotter mit 10 Defa Zucker und 11 Defa geschälten, mit Eisklar feingestoßenen Mandeln rührt und dann Limonen- und Vanille-Zucker und $1\frac{1}{2}$ Defa mit Wein befeuchtete Brösel dazu gibt. Dann schneidet man den Teig in zwei Stücke (damit er beim Austreiben weniger anklebt), treibt dieselben sehr dünn aus und schneidet sie in ungefähr sechsfingerbreite Vierecke, die man am Rande mit Eisklar bestreicht. Man gibt nun auf jedes Fleckchen einen halben Löffelvoll Fülle, schlägt den Teig von zwei Seiten so über derselben zusammen, daß er nur ein wenig übereinander liegt, drückt die beiden Teig-Enden mit dem Messer ein wenig nieder, damit die Fülle nicht ausfließt, legt die Striezel mit der übergeschlagenen Seite nach unten über Papier auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie und überzieht sie, solange sie noch heiß sind, mit Limonen-Eis.

Topsen-Striezel mit Salse. Man macht Teig von gleich schwer Mehl, Butter und geriebenem Topsen und etwas Salz, treibt ihn aus, schneidet ihn zu kleinen, viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes derselben in die Mitte ein Häufchen Salse und behandelt sie weiter wie die Mandel-Striezel.

Striezel mit Pomeranzenfülle. Man befeuchtet 7 Defa Zucker mit dem Saft einer Pomeranze und einer Limone, rührt ihn mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker recht gut und mischt hierauf Schnee von 3 Klar dazu. Dann gibt man auf viereckige, am Rande mit Eisklar bestrichene Fleckchen von Buttermteig je einen Löffelvoll von dieser Mischung, schlägt den Teig wie bei den Mandel-Striezeln über derselben zusammen, bestreicht die Striezel mit Ei und bäckt sie.

Mandel-Schnitten von Buttermteig. Man legt einen federstielthick ausgetriebenen Flecken von Buttermteig auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei und stellt ihn in das Rohr. Wenn er halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse und darüber mit Mandelfülle Nr. I (S. 81), bäckt ihn fertig und schneidet ihn in Stücke.

Oder: Man treibt 7 Defa Butter mit einem Ei, 10 Defa Zucker und 7 Defa Marillensalse ab, rührt 2 hartgefottene Dotter und 14 Defa gestoßene Mandeln dazu, streicht diese Mischung auf den halbgebackenen Buttermteigflecken, bäckt denselben fertig und schneidet ihn in Stücke.

Schnitten und Krapferl von Buttermteig. Man schneidet von ziemlich dünn ausgetriebenem Buttermteige zwei Flecken von gleicher Größe, legt den einen auf das Blech und bestreicht ihn mit Himbeer- oder Marillensalse, legt den andern darauf, indem man ihn über das Rollholz nimmt und von diesem behutsam abrollt, schneidet das Ganze zu länglichen Vierecken oder sticht es mit Formen aus (nimmt das Ausgestochene aber nicht weg), bestreicht es mit Ei, bestreut es mit grobgestoßenem Zucker und geschälten, gestoßenen Mandeln oder Haselnüssen, bäckt es und teilt es dann nach den Einschnitten in Stücke.

Mit Mandelkruste. Man mischt Schnee von 3 Klar mit 14 Defa Zucker und 14 Defa geschälten, gestiftelten Mandeln, bestreicht den ausgetriebenen Teig mit dieser Mischung, schneidet ihn in längliche Stücke und bäckt diese.

Mit Glasur. Man sticht Buttermteig zu Krapferln aus, bestreicht diese mit Eiweiß-Glasur (S. 87) und bäckt sie. Oder man beeist die Krapferl, wenn sie gebacken und erkaltet sind, und bestreut sie mit Hagelzucker.

Oder: Man bäckt Schnitten von Buttermteig mit Spiegel-Glasur (S. 87) und klebt je 2 mit Marillensalse zusammen.

Halbmonde von Buttermteig. Man sticht dünn ausgerollten Buttermteig zu kleinen Halbmonden aus, legt dieselben auf das Blech und macht in jeden drei oder vier Einschnitte, die gleich weit voneinander entfernt sein sollen. Dann bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie. Wenn sie aus dem Rohre kommen, drückt man die Einschnitte mit dem Messerrücken ein wenig nieder, läßt die Bäckerei erkalten und gibt dann Gelee von verschiedenen Farben in die Einschnitte.

Damen-Caprice. Man bäckt ein viereckiges Blatt von Buttermteig auf dem Bleche, bestreicht es hierauf ganz wenig mit Marillensalse und darüber daumendick mit spanischem Winde, bestreut es mit grobgehackten Mandeln und gestoßenem Zucker, stellt es in das Rohr und läßt die Windmasse bei jäher Hitze eine gelbliche Kruste bekommen. Inwendig muß sie

weich bleiben. Dann schneidet man den Flecken mit einem Messer, welches man vor jedem Schnitte mit einem nassen Tuch abwischt, in Stücke.

Splitter-Kuchen. 12 Deka Mehl, 10 Deka Butter, ein Stäubchen Salz und schwach ein Achtelliter guten Rahm macht man mit dem Messer zu Teig, den man dreimal nacheinander austreibt und wieder zusammenschlägt und hierauf eine Stunde rasten läßt. Dann treibt man den Teig messerrückend aus, bestreicht ihn mit Eiklar, bestreut ihn stark mit Staubzucker, radelt ihn zu länglichen Vierecken ab, legt dieselben auf das Blech und bäckt sie jäh.

Zitronat-Kuchen. Man kocht Chaudeau (S. 63) von gutem Weine, Limonen-Saft und -Geruch, läßt ihn unter Rühren auskühlen, mischt die zu Schnee geschlagenen Klar der Eier, deren Dotter man zum Chaudeau verwendete, und 7 Deka länglichgeschnittenes Zitronat dazu, füllt die Mischung in einen mit Buttermteig ausgelegten Model, bäckt den Kuchen und stürzt ihn.

Große und kleine Creme-Kuchen. Hohl ausgebackene große oder kleine Krusten von Brösel- oder Buttermteig (S. 76) werden mit beliebiger Creme gehäuft voll gefüllt, über einer Serviette auf die Schüssel gestellt und noch heiß serviert.

Mit Kaffee- oder Schokolade-Creme. Man legt einen Reif mit Scharnieren mit Buttermteig aus, füllt ihn mit Kaffee- oder Schokolade-Creme, zu welcher man Schnee von halbsoviel Klar, als man Dotter zur Creme verwendete, gemischt hat, deckt die Creme mit einem Blatte von Teig zu, bestreicht dasselbe mit Ei und ziert es mit Teig (wie für eine Pastete), bäckt den Kuchen und nimmt dann den Reif ab.

Mit Früchten. Man bäckt Buttermteigwanneln hohl aus, stürzt sie, belegt sie am Boden mit eingesottenen Früchten, häuft über diese eine beliebige Creme und stellt die kleinen Kuchen für eine Weile in das Rohr.

Mit Mandeln. Man macht Creme von 2 Deziliter Obers, 2 Dottern, einem schwachen Eßlöffel Mehl, 2 Deka Butter und Zucker mit Karamel oder Pomeranzen-Geruch, rührt sie mit 2 Dottern, 4 Deka Zucker und einer Handvoll feingeschnittenen Mandeln, mischt dann den Schnee der 4 Klar dazu, füllt mit dieser Mischung kleine Wanneln, die man mit Buttermteig ausgelegt hat, halb voll und bäckt die Kuchen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter und 7 Deka Schmalz mit einem kleinen Ei ab, gibt 7 Deka Zucker, 2 Deka süße und 2 Stück bittere geschälte, gestoßene oder geriebene Mandeln und 14 Deka Mehl dazu, streicht kleine Wanneln mit dieser Masse dünn aus und stellt sie in das Rohr.

Wenn die kleinen Krusten gebacken sind, stürzt man sie, gibt in jede eingefottenes Weichselfleisch und füllt sie mit beliebiger Creme voll.

Kleine Creme-Ruchen mit Windmasse. Man füllt mit Bröselteig (S. 71) ausgelegte kleine Schüsseln mit Creme wie zum Füllen für Backwerk (S. 65) und bäckt sie langsam. Dann überstreicht man die Creme dünn mit Windmasse, drückt über diese ein Gitter von Teig, bestreut die kleinen Ruchen mit Zucker und bäckt sie fertig.

Torteletten mit Biskuit à la Creme. Man rührt 6 gehäufte Eßlöffelvoll Zucker mit Vanille und 6 Dottern recht schaumig und mischt Schnee von 6 Ekar, 6 Löffel Oberschaum und 3 Löffel Mehl dazu, häuft diese Creme in kleine Krusten von Bröselteig und bestreut sie mit Zucker, bäckt die Torteletten und serviert sie heiß.

Kleine Reis-Ruchen. Mit Salse. Man legt kleine Formen mit Buttermteig aus, gibt in jede einen Löffelvoll dick gekochten Milchreis, streicht auf diesen ein wenig Marillensalse, gibt über die Salse wieder Reis, bäckt die kleinen Ruchen und stürzt sie. Man kann den einzubrückenden Reis auch wie für das Reiskoch mit Mandeln (S. 426) bereiten.

Mit Früchten und Maraschino. Man kocht Reis mit Obers und Zucker dick und weich, mischt ihn mit etwas Maraschino, streicht ihn in hochausgebackene kleine Krusten von Bröselteig und belegt ihn mit eingefottenen Früchten.

Reis-Ruchen. Mit Marillensalse. Man bäckt zwei runde Blätter und ein Gitter von mit 25 Dekk Butter bereitetem Buttermteig, bestreicht die zwei Blätter mit Marillensalse, gibt auf jedes eine fingerdicke Schicht von mit Obers und Vanillezucker weich gekochtem Reis, setzt die Blätter aufeinander, bedeckt sie mit dem Gitter und serviert den Ruchen heiß.

Mit Früchten und Überguß. Man kocht Reis mit Obers und Vanillezucker dick und weich und mischt ihn mit würfelig geschnittenen eingefottenen Früchten. Dann füllt man eine gebackene Kruste von Buttermteig (S. 77) bis zum Rande mit dem Reis voll, streicht denselben gleich und übergießt ihn mit Pomeranzen-, Haselnuß- oder Karamel-Creme oder mit schwarzem Schokolade-Überguß (S. 65).

Mit Pomeranzen. Man streicht erkalteten spanischen oder Früchten-Reis (S. 457) in eine mit Spiegel-Glasur gebackene Kruste von Buttermteig und belegt ihn mit gezuckerten Pomeranzenpalten.

Limonen-Ruchen. Man rührt 14 Dekk Zucker mit Saft und Geruch von einer Limone und 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Ekar und 2 Dekk Mehl dazu, füllt die Masse in einen mit dünn ausgetriebenen

Butterteig ausgelegten Tortenreiß, streicht sie gleich, belegt sie am Rande mit zierlich ausgestochenem Butterteig und bestreicht denselben mit Ei, bestreut den Kuchen mit Zucker, bäckt ihn bei gelinder Hitze und nimmt dann den Reiß vorsichtig ab.

Poganzcn. Zwetschen- oder Pfirsich-Poganze. Man belegt eine Poganzenschüssel mit mürbem Teige von 20 Dekk Mehl, 4 Dekk Butter, einem Ei, Salz und einem Löffel Zucker. Dann sprudelt man 2 Deziliter Obers, 2 Dotter und 2 Löffel Zucker gut ab, mischt Zimt, Gewürznelken, eine Handvoll geschälte, gehackte Mandeln oder Haselnüsse und 2 Eßlöffel Brösel dazu, gießt die Hälfte dieser Mischung auf den Teig, belegt denselben hierauf dicht mit halbierten Zwetschen oder Pfirsichen, übergießt diese mit dem Reste des Gesprudelten und bäckt die Poganze sogleich im nicht sehr heißen Rohre.

Äpfel-Poganze. Man legt zwei Streifen von mürbem Teige nebeneinander auf das Blech, bestreut sie fingerdick mit würfelig geschnittenen, mit 2 Löffel Marillensafte und ein wenig Limonensaft gemischten Äpfeln und biegt den Rand auf allen Seiten ein wenig über das Aufgestreute. Dann mischt man viel Zucker mit Semmelbröseln und geschälten, feingeschnittenen Mandeln, streut diese Mischung über die Äpfel und bäckt die Poganze sogleich im heißen Rohre.

Topsen-Poganze. Man treibt mürben Kuchenteig Nr. I (S. 71) fingerdick aus, legt ihn auf das Blech, bestreut ihn mit geriebenem Topsen, gießt so viel guten sauren Rahm, den man mit Dottern abgesprudelt und gesalzen hat, über den Topsen, daß derselbe saftig wird, biegt den Rand des Teiges über die Fülle und bäckt die Poganze. Vor dem Anrichten schneidet man sie zu Stücken.

Mit Rosinen. Der ausgetriebene Teig wird mit dem Topsen und darüber mit Rosinen, Weinbeeren und Zucker bestreut, mit dem abgesprudelten Rahm übergossen, mit einem Gitter von Teig bedeckt und gebacken.

Mit Nüssen. Man mischt den Topsen zu dem mit Dottern abgesprudelten Rahm, salzt die Mischung ein wenig und streicht sie auf einen Flecken von wie oben bereitetem und ausgetriebenen Teig. Dann streicht man feingeschnittene Nüsse, die man mit ein wenig von in Obers erweichter Semmel vermengt hat, über die Topsenfülle, bedeckt das Ganze mit einem Teigflecken, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Poganze. Oder man brüht die gestoßenen Nüsse mit heißem Obers ab, läßt sie erkalten, mischt sie unter die Topsenfülle, streicht dieselbe fingerdick auf eine runde Platte von mürbem Teige, biegt den Rand der Platte 2½ Zentimeter hoch in Falten auf, umwindet ihn mit einem Streifen Papier,

dessen Ende man festklebt, und bäckt die Poganze bei ziemlich starker Hitze schön gelb.

Grieß-Poganze. Man kocht Grieß mit Milch weich und dick, streicht ihn, wenn er erkaltet ist, auf dünn ausgetriebenen mürben Ruchenteig Nr. I (S. 71), bestreut ihn mit Butterstückchen, übergießt ihn mit gutem, mit Dottern und etwas Salz abgesprudelten Obers und bäckt die Poganze.

Serowiec (Polnischer Kuchen). Man treibt 30 Defa Butter mit 30 Defa Zucker gut ab, gibt nach und nach 9 Dotter dazu, mischt dann 30 Defa geriebenen und durch ein Sieb gestrichenen Topfen und Vanille (oder feingeschnittene Drangenschale) darunter, treibt das Ganze noch mindestens eine Stunde gut ab und gibt zuletzt Schnee von 3 Klar dazu. (Man kann auch vor dem Schnee geschälte, feingeschnittene Mandeln zum Abtriebe mischen.) Dann streicht man die Masse gleichmäßig über ein halbgebackenes Blatt von mürbem Teig und bäckt den Kuchen langsam im Nohre fertig.

Rahm-Pastete. Man treibt 10 Defa Butter mit 4 Dottern ab, mischt 3 Löffel guten sauren Rahm, 3 Löffel Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Klar und Salz dazu, füllt die Mischung in einen mit Pasteteuteig Nr. II (S. 71) ausgelegten Model, bäckt die Pastete und stürzt sie.

Germ-Speisen.¹⁾

In Dunst gekochte Germ-Nudeln. Man macht abgeschlagenen weichen Hefenteig (S. 79) von einem halben Liter Mehl, 3 Dottern, 7 Defa Butter, einem Löffelvoll Zucker, etwas Salz, 2 Defa (oder 3 Löffelvoll) Hefe und der nötigen Milch und läßt ihn in der Schüssel ein wenig gehn. Dann gibt man ihn auf das bemehlte, warme Nudelbrett, drückt ihn mit den bemehlten Händen am Rande leicht nieder und sticht ihn mit einem Krapfenstecher zu runden Fleckchen von solcher Größe aus, daß 6 Stück derselben den Boden des glatten Modells, in welchen sie eingelegt werden sollen, bedecken. Man streicht diesen Model mit Rindschmalz aus, legt ihn mit den Fleckchen halb voll, wobei man jede Lage mit Schmalz bestreicht, und stellt ihn an einen warmen Ort. Wenn der Teig so aufgegangen ist, daß der Model voll ist, siedet man die Nudeln eine Stunde in Dunst (S. 8) und stürzt sie dann. Man serviert Creme oder Salse oder Zwetschken-Pfeffer (S. 188) dazu.

Zerrissene Germ-Nudeln. Man läßt den wie oben bereiteten abgeschlagenen Hefenteig in der Schüssel gehn, bindet ihn dann locker in

¹⁾ Über die Bereitung der Hefenteige s. S. 79.

eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet ihn in Dunst. Man füllt dazu einen großen Topf, der unten enger ist als oben, bis zur Hälfte mit kochendem Wasser, drückt dann über Kreuz Holzspäne hinein, die so stark sind, daß sie den Teig tragen können, ohne zu brechen, gibt etwas Stroh über die Späne, legt die Serviette mit dem Teige darauf und deckt den Topf gut zu, damit kein Dunst heraus kann. Der Teig muß im Topfe so hoch liegen, daß er auch beim Aufkochen des Wassers nicht von demselben berührt wird. Nach einer halben Stunde nimmt man die Speise aus der Serviette, zerreißt sie mit 2 Gabeln, bestreut sie mit Zucker und Zimt und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Man gibt gedünstetes Obst dazu.

Bayrischer Hefenknopf. Man schmalzt den wie oben in Dunst gekochten, mit Gabeln zerrissenen Hefenteig mit Butter ab und gibt mit Gewürzen gesottene gedörrte Zwetschen und gesottenes Sechfleisch dazu.

Von Heidenmehl. Man sprudelt 2 Deka Hefe, ein Deziliter Obers und 2 Löffelvoll Weizenmehl ab, läßt das Gesprudelte aufgehn, gibt es dann zu 3 $\frac{1}{2}$ Deziliter Heidenmehl, 7 Deka Butter, Salz und 3 Deziliter Obers, mischt alles zu einem weichen Teig zusammen, schlägt denselben gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehn. Dann bindet man ihn sehr locker in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet ihn eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser, legt ihn hierauf auf die Schüssel, zerreißt ihn mit Gabeln, bestreut ihn mit Bröseln und begießt ihn mit heißer Butter oder mit Speckgrammeln und deren Fett.

Gesottene Germ-Knödel. Man macht ziemlich festen Gernteig und läßt ihn in der Schüssel gehn, formt aus dem Teige große Knödel (Klöße), legt dieselben auf ein bemehltes Brett und läßt sie noch ein wenig aufgehn, kocht sie dann eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser, zerreißt sie hierauf mit zwei Gabeln und schmalzt sie mit Butter ab. Man gibt verdünnten Bowidel oder Zwetschenpfeffer dazu.

Silber-Knodeln. Man treibt 14 Deka Butter mit einem Ei und 2 Dottern ab, gibt 3 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Dampfel von 2 Deka Hefe, ein wenig Zucker, ein Viertelliter Milch, Salz und Mehl dazu, schlägt den Teig ab und läßt ihn aufgehn, sticht ihn dann zu Kraperln aus und läßt dieselben nochmals gehn. Dann gibt man in eine Kasserolle fingerhoch lauwarme Milch, legt die Kraperl hinein, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gestoßenen Mandeln und bäckt sie im Rohre.

Baumwoll-Knodeln. Man macht abgetriebenen Hefenteig aus 10 Deka Butter, 7 Dottern, einem Deka mit Obers aufgelöster Germ, 4 Deziliter Mehl, etwas Zucker und Salz, läßt ihn gehn, sticht ihn dann zu runden Kraperln aus, legt dieselben in eine mit Butter ausgeschmierte

feichte Kasserolle, läßt sie wieder gehn, übergießt sie hierauf mit einem Deziliter siedenden Obers, bäckt sie im Rohre, wobei man Glut auf den Deckel der Kasserolle gibt oder die Kasserolle im Rohre höher stellt, damit sie oben Farbe bekommen, und richtet sie an, wenn sie unten noch saftig sind.

Butter-Nudeln. Man bereitet abgeschlagenen Hefenteig von 28 Deka Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, 2 Deka Germ als Dampfel, 2 Deziliter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz, läßt ihn gehn, gibt ihn dann auf das Brett, drückt ihn dünn aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Butter und rollt sie zu Würstchen zusammen. Hierauf kocht man in einer feichten Kasserolle ein wenig Milch mit Butter und Zucker auf, legt die Würstchen hinein, bestreicht sie oben mit Butter, deckt sie zu, bäckt sie im Rohr, wobei man Glut auf den Deckel der Kasserolle gibt, und richtet sie an, wenn sie oben Farbe haben und unten noch saftig sind.

Zufaten-Nudeln. Man macht mittelfesten Teig wie für Butter-nudeln, aber mit Krebsbutter, läßt ihn gehn, sticht ihn dann zu sehr kleinen Kraperln aus und läßt dieselben noch besser aufgehn. Hierauf kocht man in einer Kasserolle 2 Deziliter Obers mit 4 Deka Krebsbutter auf, legt die Nudeln (nicht zu nahe nebeneinander) hinein, bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker, deckt sie zu, gibt Glut auf den Deckel, bäckt die Nudeln im Rohre, bis sie oben Farbe haben, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Bayrische Dampf-Nudeln. Man macht zarten Teig von einem halben Liter Mehl, $1\frac{1}{2}$ Deka Preßhefe, 4 Deka Zucker, 7 Deka Butter, 5 Dottern, etwas Salz und dem nöthigen lauen Obers, deckt ihn zu und läßt ihn gehn. Dann sticht man mit einem Blechlöffel nußgroße Stücke von dem Teige heraus, formt sie mit den Händen rund, legt sie auf ein gewärmtes, mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie zu und läßt sie noch besser aufgehn. Indessen läßt man in einer feichten Kasserolle so viel Obers oder Milch, daß der Boden der Kasserolle davon dünn bedeckt ist, mit 5 Deka Butter und etwas Zucker aufsieden, legt dann die Nudeln hinein (aber nicht zu nahe aneinander) und bestreicht sie oben mit zerlassener Butter, deckt die Kasserolle gut zu und legt um ihren Rand ein in heißes Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man läßt die Nudeln auf dem Herde langsam kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist und sie Farbe bekommen, und zieht dann das Geschirr von der Hitze zurück. Wenn die Nudeln unten schön braun sind, faßt man sie mit einem Schäuferl heraus, gibt sie mit der gebräunten Seite gegen oben auf die Schüssel, richtet

sie gleich an und serviert siedendes Obers, das man mit Zucker, Vanille und 2 Dottern abgesprudelt hat, dazu.

Mit Kirschen. Man kocht getrocknete Kirschen mit Wasser, Wein und Zucker, seigt ihren Saft zu einem Stück Butter in eine Kasserolle, legt die gegangenen Nudeln in diesen Saft (statt in Milch) ein, kocht sie auf die oben angegebene Weise, richtet sie an und serviert die gedünsteten Kirschen dazu.

Krebs-Nudeln. Man bereitet Teig wie für Butternudeln und läßt ihn gehn, streicht indessen einen Model mit Krebsbutter aus, sticht dann mit einem Glöfchel nußgroße Stücke von dem Teige heraus, dreht jedes derselben in zerlassene Krebsbutter, legt den Model mit diesen Nudeln halb voll, läßt sie noch gehn, bäckt und stürzt sie, richtet sie an und serviert gezuckertes, mit Dottern abgesprudelttes Obers dazu.

Oder: Man macht den Teig ohne Ei von Mehl, Germ, Obers, Salz und gestoßenem Anis, sticht ihn zu sehr kleinen Krapferln aus, legt mit denselben den Model halb voll, wobei man jede schon eingelegte Reihe mit Krebsbutter bestreicht und mit Zucker und Zimt bestreut, und verfährt weiter wie oben.

Krebs-Wachteln. Man macht abgeschlagenen Teig wie für Butternudeln und läßt ihn in der Schüssel aufgehn. Dann treibt man ihn dünn aus, schneidet ihn zu länglichen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und Zimt und rollt sie zusammen, stellt sie in einer mit Krebsbutter ausgeschmierten Kasserolle nebeneinander auf, bestreicht sie rund herum mit Krebsbutter, läßt sie nochmals gehn, bäckt sie und stürzt sie dann. Man serviert Vanille-Creme dazu.

Gefüllte Krebs-Wanneln. Man treibt 14 Defa Krebsbutter mit 3 Dottern und einem Ei ab, gibt Dampfel von $1\frac{1}{2}$ Defa Germ und einem Deziliter Obers, ein wenig Salz und so viel Mehl dazu, daß man einen ziemlich weichen Teig erhält, treibt denselben aus und schneidet ihn zu Fleckchen. Dann legt man mit Krebsbutter ausgestrichene kleine Formen mit diesen Fleckchen aus, gibt in jede von der unten angegebenen Fülle und bedeckt dieselbe mit Teig, läßt den Teig gehn, bäckt die Wanneln und stürzt sie.

Zur Fülle werden Bries und Kalbsenter (oder Fischfleisch und Karpfenmilch), Krebsfleisch, Schwämme und Erbsen wie zu Ragout überkocht, klein gehackt (mit Ausnahme der Erbsen) und mit Krebsbutter abgedünstet.

Brein-Voganz. Man macht einfachen Germteig von einem Ei, 7 Deziliter Mehl, 2 Defa Hefe, Milch und Salz und läßt ihn gehn. Auch

kocht man 4 Deziliter Hirsegrauen (Brein) mit Milch weich und dick (S. 395), nimmt ihn hierauf vom Herde und rührt ein paar Händevoll (oder mehr) feingeschnittene Nüsse oder geriebene Äpfel dazu. Dann treibt man den Teig dünn aus, legt ihn auf das Blech, bestreicht ihn nicht ganz bis an den Rand mit der ausgefüllten Fülle, schlägt den Rand über die Fülle zurück und läßt den Teig gehn. Hierauf sprudelt man ein paar Eier mit 2 Deziliter recht gutem Obers ab, schüttet das Abgesprudelte über die Fülle, stellt die Pogaanze sogleich in das Rohr, bäckt sie und schneidet sie dann zu Stücken, die man mit Zucker und Zimt bestreuen kann.

Speck-Ruchen. Man macht Hefenteig von 7 Deziliter Mehl, 2 Eiern, Milch, Salz und 2 Deka Hefe und läßt ihn aufgehn. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 2 Eiern und einem Dotter ab und gibt Salz, einen Löffel Rümmele, 14 Deka feingeschnittenen Speck, eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Deziliter guten sauren Rahm dazu. Dann treibt man den Teig aus, legt ihn auf das Blech, rollt ihn am Rand auf, bestreicht ihn mit dem Abtriebe, bäckt ihn bei starker Hitze und schneidet ihn in Stücke.

Oder: Man legt den aufgegangenen, ausgetriebenen Teig auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit würfelig geschnittenem Lustspeck und Rümmele und bäckt ihn schön gelb.

Speck-Potize. Man bereitet ordinären Hefenteig und läßt ihn in einer Schüssel aufgehn. Indessen schneidet man 14 Deka frischen Speck kleinwürfelig, läßt ihn heiß und gelblich werden, gibt dann feingeschnittene Petersilie dazu und läßt sie anlaufen, streicht den Speck, wenn er ausgefüllt ist, auf den dünn ausgetriebenen Teig, rollt denselben zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine ausgeschmierte Kasserolle, läßt ihn noch gehn und bäckt die Potize.

Grammel-Pogatscherl. Man schneidet ein halbes Liter trockene, kalte Speckgrammeln mit dem Wiegemeßer recht fein, mischt sie dann auf dem Nudelbrette mit einem halben Liter Mehl und ein wenig Salz, macht diese Mischung mit 2 Dottern, 3 Löffel saurem Rahm, 2 Löffel Wein und Dampfel von 2 Deka mit Milch ausgelöster Hefe zu Teig, treibt denselben so dünn wie möglich aus und schlägt ihn wie Buttermilch wieder zusammen, wiederholt dies dreimal, treibt ihn dann nochmals dünn aus und sticht ihn zu runden Krapferln aus, die man auf das Blech legt, gehn läßt, dann oben mit einem Messer gitterartig einritz, mit Ei bestreicht und schön gelb bäckt.

Töpfen-Nudeln. Man sprudelt ein Ei, 2 Dotter, 2 Deka Zucker und 2 Deka laues Rindschmalz mit 2 Deziliter lauer Milch ab, gibt das Abgesprudelte zu einem halben Liter Mehl, 3 Deziliter geriebenem Töpfen

und Dampfel von $2\frac{1}{2}$ Deka Hefe und mischt alles zu Teig wie für Krapfen zusammen, schlägt den Teig ab, gibt ihn auf das Brett, sticht ihn zu runden Krapferln aus, läßt dieselben aufgehen und behandelt sie weiter wie Dampfknudeln oder bäckt sie in Schmalz (wie Krapfen) und bestreut sie mit Zucker.

Schottjägerling. Man macht aus 7 Deziliter Grießmehl, 5 Deziliter feingebröseltem Schotten (Töpfen), 3 Deka oder 3 Löffelvoll guter Germ, etwas Salz und lauer Milch einen ziemlich weichen Teig, schlägt ihn ab und läßt ihn in einer Schüssel gehn. Dann formt man von dem Teige kleine Knödel oder Mocken und röstet sie in Schmalz.

Germ-Strudel mit Töpfenfülle. Man bereitet ziemlich festen Germteig von 7 Deziliter Mehl, läßt ihn gehn, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit Töpfenfülle Nr. III (S. 83), rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine Kasserolle, läßt ihn wieder aufgehen und bäckt ihn.

Töpfen-Kolatschen. Ohne Zucker. Man belegt das Blech mit ausgetriebenem Germteig, läßt denselben noch besser aufgehen, bestreicht ihn fast bis zum Rande mit Töpfenfülle Nr. IV (S. 83) ohne Zucker, zu der man die zu Schnee geschlagenen Klar der Eier, deren Dotter man zum Teige verwendete, gemischt hat, und am Rande mit Ei, bäckt ihn und schneidet ihn dann zu dreifingerbreiten Vierecken.

Mit Mandeln. Man läßt abgetriebenen Hefenteig (S. 80) in der Schüssel gehn, treibt ihn dann ziemlich dünn aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes derselben eine Kugel von Töpfenfülle mit Mandeln (Nr. I, S. 83) und schlägt die Ecken der Fleckchen über der Fülle zusammen. Dann läßt man die Kolatschen nochmals aufgehen, bestreicht sie hierauf mit einer Mischung von einem Ei und 2 Löffel geschmolzener Butter, bestreut sie stark mit Zucker und bäckt sie.

Mit Weinbeerln und Lebkuchen. Man gibt den gegangenen Hefenteig löffelweise auf das bemehlte Brett, drückt die Teighäufchen mit dem bemehlten Finger auseinander, gibt auf jedes ein Häufchen von Töpfenfülle Nr. II (S. 83) und drückt den Teig über der Fülle zusammen. Dann legt man die Kolatschen mit der oberen Seite nach unten auf das Blech, drückt sie mit der Hand noch ein wenig nieder, läßt sie aufgehen, bestreicht sie hierauf mit Ei, bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen, betröpfelt sie mit Butter, durchsticht sie mit einer Gabel und bäckt sie im Ofen.

Mit Rosinen. Man macht Teig wie für Zwetschentknödel (S. 493), rollt ihn dick aus, schneidet ihn zu runden Fleckchen, drückt dieselben in

der Mitte mit der bemehlten Hand ein wenig auseinander, damit ein dickerer Rand bleibt, gibt auf jedes ein Häufchen von Topfsenfülle Nr. III (S. 83), der man die zu Schnee geschlagenen Klar der Eier, deren Dotter man zum Teige verwendete, beigemengt hat, belegt die Kolatschen am Rande mit ausgesuchten Rosinen, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Kolatschen. Mit Mohn- oder Zwetschken-Fülle. Man macht Teig von 7 Deziliter Mehl, dünnem Dampfel von 2 Deka Hefe, die man mit 2 Deziliter Milch, einem Löffel Zucker und wenig Mehl abgesprudelt hat, 5 Deka Butter oder Rindschmalz, 2 Dottern, ein wenig Salz und der noch nötigen Milch und gibt beim Abschlagen Schnee von 2 Klar dazu, streicht den Teig kleinfingerdick auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dann bis nahe an den Rand mit Mohn- oder Zwetschkenfülle (S. 82 und 83), bäckt den Flecken ziemlich heiß und schneidet ihn hierauf zu kleinen, viereckigen Stücken.

Oder: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Teighäufchen in der Mitte eine Vertiefung und gibt in diese Porridel oder Mohnfülle, läßt die Kolatschen gut gehen, bestreicht sie dann am Rande mit Butter, bäckt sie, bestreicht sie, wenn sie aus dem Rohre kommen, wieder mit Butter und bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen.

Oder: Man sticht den ausgetriebenen Teig mit einem großen Krapfenstecher zu runden Fleckchen aus, gibt auf diese gesottene gedörrte Zwetschken, die man feingeschnitten und mit Zucker und Zimt gemischt hat, biegt bei jedem den Teig an drei Stellen über die Fülle, läßt die Kolatschen gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Mit frischem Obste. Man legt den ausgetriebenen Teig auf das Blech und belegt ihn dicht mit Kirichen oder Weichseln oder steckt quer durchschnittenen Zwetschken mit der Spitze in den Teig. Dann bestreut man den Flecken mit Zucker und bäckt ihn.

Feine Kolatschen mit verschiedener Fülle. Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern, einem Ei, Limonen-Geruch, etwas Muskatblüte und einem Löffelvoll Rum ab, gibt 2 Deka Hefe als Dampfel, 7 Deziliter Mehl, etwas Salz und so viel laues Obers dazu, als das Mehl erfordert, und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Hierauf gibt man Stücke von dem Teig auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt sie mit der in Fett getauchten Hand zu runden Fleckchen von verschiedener Größe auseinander und bestreicht dieselben nicht ganz bis an den Rand mit Fülle, u. zw. einen Teil mit Mohn- oder Nußfülle (S. 82), einen Teil mit Topfsenfülle Nr. III. (S. 83) und den Rest mit Zwetschkenfülle, die man mit Mandeln belegt. Man läßt nun die Fleckchen

nochmals gut gehn, bestreicht sie hierauf am Rande mit einer Mischung von Milch, Schmalz und Eiern und bäckt sie im Rohr. Dann setzt man sie pyramidenartig aufeinander und wechselt dabei mit der Fülle ab.

Oder: Man bereitet die Kolatschen wie die Topfen-Kolatschen mit Mandeln oder Weinbeerln (S. 489), verwendet aber eine der oben angegebenen Füllen.

Mit Rosinen und Mandeln. Man bereitet Hefenteig wie für die feinen Kolatschen, gibt kleine Stücke von dem Teig auf das Blech, belegt sie mit Rosinen und Mandeln, läßt sie gehn, bestreut sie dann mit Zucker, betropft sie mit Butter und bäckt sie im Rohre.

Mit Nuß- oder Mohn-Fülle. Man bereitet Teig wie für die feinen Kolatschen, gibt kleine Häuschen von dem Teig auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt in jedes mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies eine Vertiefung, gibt in diese Nuß- oder Mohn-Fülle mit Honig (S. 82) und drückt den Teig über die Fülle zusammen, läßt die Kolatschen nochmals aufgehn, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt sie im Rohre.

Karlsbader Kolatschen. Man drückt wie oben mit einem Ei in jedes Teighäuschen ein Grübchen, legt in dasselbe 3 abgetropfte eingekochene Weichseln, läßt den Teig gehn, gibt dann in jedes Grübchen einen Kaffeelöffelvoll von mit Zucker schaumig gesprudelten Eiern, bestreut die Kolatschen in der Mitte mit feinblättrig geschnittenen Mandeln und bäckt sie im Rohre.

Oder: Man bereitet mürben Hefenteig (S. 80) aus 28 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 4 Dottern, 2 Dekka Hefe und etwas Obers, treibt ihn kleinfingerdick aus, sticht ihn mit einem großen Krapsenstecher zu Fleckchen aus und läßt dieselben auf dem Bleche gehn. Dann rührt man Schnee von 2 Klar mit 7 Dekka Zucker und 7 Dekka geschälten, gestoßenen Mandeln, bestreicht die Fleckchen mit dieser Mischung, legt auf jedes in die Mitte eine frische Weichsel und bäckt sie, sobald der Schnee zerfließen ist.

Mit Salze. Man bereitet abgetriebenen Teig wie für Kolatschen mit gemischter Fülle oder kalt gestellten Hefenteig (S. 81), treibt ihn aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, bestreicht dieselben in der Mitte mit beliebiger Salze, legt die Ecken der Fleckchen über der Salze zusammen und drückt auf die Stelle, wo sie zusammenstoßen, eine halbe Mandel, bestreicht die Kolatschen mit Ei, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und bäckt sie.

Böhmische Dalken. Gegossene. Man sprudelt ein halbes Liter Mehl, 4 Dotter, 2 Dekka Hefe und 4 Deziliter laue Milch oder laues Obers gut ab, mischt 5 Dekka Butter und Schnee von 2 Klar dazu und läßt den

Teig an einem warmen Orte gut gehn. Hierauf stellt man den Dalkenmodel auf den warmen Herd oder über Glut und gibt in jede Vertiefung des Models einen Kaffeelöffelvoll Rindschmalz und, sobald dieses heiß geworden ist, einen Oberschöpfervoll (2 Eßlöffel) vom gut gegangenen Teige. Sobald der eingegossene Teig oben trocken wird, bestreicht man ihn mittels einer Hühnerfeder mit heißem Schmalze, dreht ihn mit einer Gabel um und bäckt ihn fertig. Man stellt dann die gebackenen Dalken in das Rohr, damit sie nicht zusammenfallen, gibt in die leer gewordenen Vertiefungen des Models gleich wieder Schmalz und gießt, sobald dasselbe heiß ist, Teig hinein. Wenn alle Dalken gebacken sind, bestreut man sie mit Zucker, legt sie in der Schüssel bergartig auf und serviert gedünstetes Obst oder Salse dazu. Oder man bestreicht sie mit heißer Butter, dreht sie in eine Mischung von gestoßenem Zucker und Zimt und legt sie auf die Schüssel.

Mit Zwetschken. Wie oben gebackene Dalken werden mit Zwetschenfülle (S. 83) oder aufgelöstem, mit etwas Rum gemischtem Powidel bestrichen und darüber mit geriebenem Lebkuchen bestreut. Oder man kocht frische, ausgelöste Zwetschken mit ein wenig Wasser und Zucker, einem Stücke Zimt und ein paar Gewürznelken, nimmt Zimt und Gewürznelken wieder heraus, streicht die Zwetschken dick auf die gebackenen Dalken, bestreut sie mit geriebenem Topfen und bespritzt diesen mit Butter. Oder man bestreicht die Hälfte der Dalken mit Zwetschenfülle, legt auf jeden bestrichenen einen unbestrichenen und bestreut sie mit Zucker.

Gewalzte. Man macht ziemlich festen Teig ohne Ei und schlägt ihn ab, bis er sich vom Böffel löst. Wenn er gut gegangen ist, gibt man ihn auf das bemehlte Brett, treibt ihn aus, sticht ihn zu kleinen Krapferln aus, deckt dieselben zu und läßt sie aufgehen. Dann bäckt man sie in einer flachen Kasserolle, deren Boden 2 Zentimeter hoch mit heißem Rindschmalz bedeckt ist, auf beiden Seiten, bestreicht sie hierauf mit aufgelöstem Powidel, bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen und schmalzt sie mit Butter ab.

Kraut-Flecken. Man macht ordinären Hefenteig und dünstet zugleich feingeschnittenes Kraut in einer zugedeckten Kasserolle mit Butter, Salz und Pfeffer weich. Wenn der Teig gegangen ist, treibt man ihn aus, sticht ihn mit einem großen Krapfenstecher zu Flecken aus und treibt diese sehr dünn aus. Man bestreicht dann die Hälfte der Flecken nicht ganz bis an den Rand mit Krautfülle, legt auf jeden bestrichenen einen unbestrichenen und drückt beide am Rande zusammen, läßt die Flecken nochmals gehn und bäckt sie sodann auf dem Herd in einem weiten Geschirre, dessen Boden mit Rindschmalz dünn bedeckt ist, auf beiden Seiten.

Livanzzen. Man macht Teig wie für ordinäre Kolatschen, nur etwas weicher (mit 4 Deziliter Milch), und läßt ihn an einem warmen Orte sehr gut aufgehen. Dann gibt man mit einem ziemlich großen Löffel Häufchen von dem Teig auf ein Blech mit aufgebogenem Rande, das man vorher mit Schmalz bestrichen und auf dem Herd oder über Glut heiß gemacht hat, bäckt sie, bis sie unten Farbe haben, wendet sie dann um, wobei man das Blech wieder mittels einer Feder mit heißem Schmalze bestreicht, und bäckt sie auch auf der andern Seite. Die fertigen Livanzzen werden übereinander in einen Topf gelegt, mit heißem Schmalze bestrichen, zugedeckt und an einem warmen Orte stehn gelassen, bis alle gebacken sind. Dann werden sie herausgenommen und entweder mit aufgelöstem Powidel bestrichen und mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen bestreut oder mit Zwetschkenfülle, Mohnfülle oder Apfelsalze bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Spaßvögel oder gebadene Mäuse. Man bereitet Hefenteig wie für Krapfen, mischt ihn mit Rosinen und läßt ihn in einer Schüssel gut gehn. Dann nimmt man mit einem in laues Schmalz getauchten Blechlöffel große Nocken von dem Teige heraus, legt sie in eine Kasserolle in heißes Schmalz, bäckt sie, wobei die Kasserolle zugedeckt sein muß, und schüttelt sie anfangs ein paarmal auf, wendet sie um, sobald sie unten Farbe haben, und bäckt sie auch auf der andern Seite, hebt sie dann heraus, läßt sie auf Fließpapier abtropfen und bestreut sie mit Zucker.

Germ-Dmeletten oder Plinjen. Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 2 Löffel Zucker, 2 Löffel sauren Rahm, Dampfel von einem Deka Hefe, 2 Deziliter Mehl und einige Tropfen Limonensaft dazu, schlägt den Teig gut ab, mischt ihn hierauf mit Schnee von 4 Klar und läßt ihn aufgehen. Dann bäckt man von dem Teige kleine Dmeletten, bestreicht dieselben mit Eingegottetem und schlägt sie zusammen oder legt sie aufeinander.

Schmalz-Rudeln. Man mischt zu beliebigem abgeschlagenen Hefenteig eine Handvoll Rosinen, gibt den Teig auf das stark bemehlte Brett, deckt ihn zu, läßt ihn aufgehen und sticht ihn dann, ohne ihn niederzudrücken, mit einem Krapfenstecher aus. Hierauf läßt man in einer Kasserolle einige Löffelvoll Wasser mit 2 Deka Butter und 14 Deka Schmalz aufkochen, legt so viele Krapferl, als leicht nebeneinander Platz haben, hinein, deckt die Kasserolle gut zu, bäckt die Krapferl auf ziemlich starker Hitze, bis das Schmalz zu prasseln beginnt, nimmt dann den Deckel ab, wendet die Krapferl um und bäckt sie auch auf der andern Seite.

Kirichen- und Zwetschken-Knödel. Man rührt zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter und 3 Dottern gleichzeitig ein halbes Liter

Mehl, Dampfel von $1\frac{1}{2}$ Deka Hefe, einem Deziliter Milch und einem Deziliter Mehl, etwas Salz und die nöthige Milch, schlägt den Teig ein wenig ab, mischt ihn dann mit Schnee von 3 Mar und läßt ihn in der Schüssel gehn. Dann nimmt man mit einem Löffel Stücke von dem Teige heraus, dreht in jedes Stück eine frische, ausgelöste Zwetschke oder 3 entfernte Kirschen gut ein, läßt diese Knödel noch aufgehn, bäckt sie dann in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Bayrische Rühlein. Man bereitet Hefenteig wie für Krapfen, kann auch Weinbeerl dazumischen, legt mit einem Blechlöffel kleine Stücke von dem Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, drückt dieselben mit der flachen Hand schön rund, deckt sie zu und läßt sie gehn. Dann faßt man jedes mit in laues Schmalz getauchten Fingern in der Mitte an und zieht es gegen den Rand zu dünn aus, wobei aber der Rand fingerdick bleiben muß, legt es in das heiße Schmalz und gibt mit einem Löffel ein wenig vom heißen Schmalz in das durch das Anfassen entstandene Grübchen. Wenn alle Rühlein gebacken sind, läßt man sie auf Löschpapier abtropfen, bestreut sie mit Zucker und gibt Salze in die Grübchen.

Fasching-Krapfen. Bei der Bereitung der Faschingkrapfen ist alles zu beachten, was bei der Bereitung von Hefenteig im allgemeinen (S. 79) gesagt wurde. Damit die Krapfen leicht werden, muß man den Teig ziemlich weich machen, weshalb man bei sehr trockenem Mehl etwas mehr Obers oder Milch zum Teige nimmt, als angegeben ist.

Krapfen von mittelfeinem Teige. Man rührt 6 Dotter in einem irdenen, ein Viter haltenden Topfe flaumig ab, gibt nach und nach löffelweise 10 Deka zerlassene, warme Butter ohne Säure oder 8 Deka zerlassenes, laues Rindschmalz dazu und rührt das Ganze wieder gut ab. Dann löst man $3\frac{1}{2}$ Deka Hefe mit einem halben Viter lauer Milch auf, gibt sie zu dem Abgetriebenen in den Topf, mischt noch gut 5 Deka Zucker dazu, deckt den Topf mit einem Tuche zu, stellt ihn an einen mäßig warmen Ort und läßt die Masse aufgehn, bis der Topf fast voll ist. Dann gießt man sie zu 50 Deka gewärmtem, ein wenig gesalzenen Mehl in eine Schüssel, macht sie mit dem Mehle zu Teig und schlägt diesen gut ab. (Wenn er zu fest oder zu weich ist, kann man ein wenig Milch oder ein wenig Mehl nachgeben.) Hierauf deckt man die Schüssel mit einem Tuche zu und stellt sie an einen mäßig warmen Ort. Sowie der Teig aufzugehn beginnt, gibt man ihn auf das gewärmte, mit Mehl bestreute Radelbrett, bestreut ihn ganz wenig mit Mehl, treibt ihn aus, indem man mit dem Rollholze so lange nur ganz leicht über ihn hinsfährt, bis er kleinfingerdick geworden ist (oder drückt ihn auch nur mit der bemehlten

Hand am Rande flach nieder), und sticht ihn mit einem Ausstecher zu Fleckchen von 5 bis 6 Zentimeter Durchmesser aus. Man gibt nun auf einen Teil der Fleckchen in die Mitte eine Messerspitzevoll Marillensalze (oder feste Salze von geschälten Zwetschen oder von Himbeeren) und deckt die anderen Fleckchen so darauf, daß ihre Bodenseite in die Höhe kommt. Nun drückt man jeden Krapfen mit den Fingerspitzen am Rande herum leicht nieder und sticht ihn mit einem etwas kleineren bemehlten Krapfenstecher aus, legt die Krapfen so, daß die Seite, welche auf dem Brette lag, nach oben gekehrt wird, auf ein erwärmtes, mit einem bemehlten Tuche bedecktes Brett und deckt sie mit einer leichten, bemehlten Serviette zu. Nachdem der ganze Teig ausgestochen ist, nimmt man die Reste zusammen und verfährt wie früher. Wird der Teig zu fest, so mischt man etwas laues Obers dazu und läßt ihn eine Weile an einem warmen Orte stehn, ehe man ihn weiter verwendet. — Hat man ein Brett ganz mit Krapfen belegt, so stellt man es an einen nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Ort und läßt die Krapfen gehn. (Es ist besser, wenn sie langsam gehn, damit sie nicht großlöcherig werden.) Wenn sie auf einer Seite gegangen sind, wendet man sie um, bestreicht sie oben mittels einer Feder rasch mit lauem Rindschmalz, deckt sie zu und läßt sie auch auf dieser Seite besser aufgehn. Unterdessen läßt man in einem irdenen oder emaillierten eisernen Geschirr so viel Rindschmalz heiß werden, daß das Schmalz ungefähr 3 Zentimeter hoch in dem Gefäße steht. (Man kann auch Rindschmalz und Schweineschmalz zu gleichen Theilen nehmen.) Man legt dann die zuerst ausgestochenen, am meisten gegangenen Krapfen mit der zuletzt gegangenen (oberen) Seite nach unten in das heiße Schmalz (aber nicht zu viele auf einmal, damit sie nicht gedrängt sind) und deckt die Kasserolle zu. Im Anfange kann man sie ganz wenig schütteln, damit die Krapfen in Bewegung sind. Wenn das Schmalz zu zischen anfängt und die Krapfen unten schön bräunlich sind, dreht man sie mit einem Backlöffel um und bäckt sie fertig, ohne sie zuzudecken. Man hebt sie dann mit dem Backlöffel heraus und legt sie über Bäckpapier auf ein Sieb. Dann werden sie mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gegeben (Fig. 42) und heiß serviert. Das beliebte weiße Mändchen bekommen die Krapfen, wenn man sie nicht zu klein austicht (weil kleine durch das Aufgehn unverhältnismäßig hoch werden und sich dann beim Backen seitwärts wenden), wenn sie gut gegangen sind und daher leicht sind und schwimmen und wenn man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden. Wenn das Schmalz zu heiß oder zu feicht wird, gibt man wieder kaltes dazu.

Von feinem abgetriebenen Krapfenteige. Man treibt 7 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt, wenn der Abtrieb flaumig ist, einen Löffel Rum, 28 Deka von feinstem Mehl, etwas Salz, 2 Deziliter laues Obers und gegangenes Dampfel von 3 Deka Hefe, Obers, Mehl und einem Löffel Zucker dazu, schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst, und bereitet die Krapfen wie oben.

Von abgeschlagenem Teige. Man sprudelt 4 oder 5 Dotter, einen Löffel Rum und 2 bis 3 Deziliter laues Obers ab, läßt indessen Dampfel von 2 Deka Hefe gehn, gibt dann das Abgesprudelte, das Dampfel und 5 Deka warme Butter ohne Säure zu 28 Deka gewärmtem, etwas gesalzenen Mehl, schlägt den Teig recht gut ab, wobei man Schnee von einem Klar dazugeben kann, und macht die Krapfen wie oben.

Mit Schlagobers anstatt Butter. 5 Dotter werden recht schaumig gesprudelt, mit 2 Deka Zucker und einem Löffel Rum und

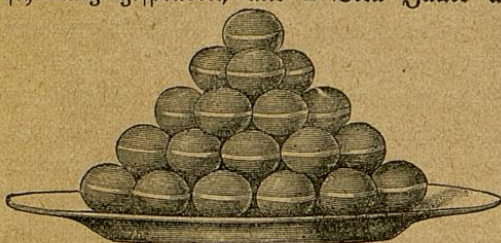


Fig. 42.

dann mit 2 Deziliter nur wenig erwärmtem Schlagobers verrührt und mit gegangenen Dampfel von 2 Deka Hefe und einer Messerspitze Salz zu 28 Deka erwärmtem gesiebten Mehle gemischt. Man schlägt diesen

Teig gut ab, sticht ihn, ohne ihn vorher gehn zu lassen, auf dem Brette zu Krapfen aus, läßt diese gut gehn und bäckt sie nicht zu heiß.

Von ordinärem Teige. Man nimmt weniger Eier als bei feinem, und Rindschmalz anstatt Butter zum Teige.

Von Krapfenteig ohne Ei. Man sprudelt 3 Deka Hefe, 2 Löffel Zucker und das nötige Mehl mit 3 Deziliter Milch ab, läßt dieses Dampfel aufgehen, gibt es dann mit 2 Deziliter milbem sauren Rahm, Salz, 2 Löffelvoll Rum, 2 Stück feingestoßenen bitteren Mandeln und 9 Deka lauem Rindschmalz zu 50 Deka Mehl, schlägt den Teig gut ab und verfäbrt weiter wie bei den mittelfeinen Krapfen.

Bauern-Krapfen. Man nimmt zu 2 Liter Mehl etwas Salz, Dampfel von 6 Deka mit Milch gesprudelter Hefe, 2 gesprudelte Eier, einige Löffel Rosoglio, die noch nötige Milch und 10 Deka Rindschmalz, schlägt den Teig ab, sticht die Krapfen groß aus, füllt sie mit Zwetschen- oder Kirschen-Salze und bäckt sie in Schweineschmalz. Man kann Weinbeerl zum Teig mischen und die Krapfen nicht füllen.

Blech-Krapfen. Man bereitet mürben Hefenteig, treibt einen Teil des Teiges ganz dünn, den andern ein klein wenig dicker aus, sticht beide Teile mit einem Ausstecher zu runden Blättchen (wie für Krapfen) aus, bestreicht die dickeren mit Salze und legt die dünneren darauf. Hierauf sticht man diese Krapfen mit einem kleineren Ausstecher aus, läßt sie auf dem Bleche gehn, bäckt sie auf dem Blech und bestreicht sie dann mit Limonen-Glasur.

Gerollte Krapferl. Mit Arancini. Man bereitet Hefenteig wie für Königsstuchen (S. 504), treibt ihn aus, schlägt 7 Defa Butter in den Teig ein (wie bei Buttermilch), treibt ihn wieder aus und schlägt ihn zusammen, wiederholt dies dreimal und läßt ihn dann eine halbe Stunde rasten. Hierauf treibt man ihn dünn aus, bestreut ihn mit Rosinen, geschälten, gestiftelten Mandeln, Zimt und feingehackten Arancini, rollt ihn zu einem Strudel zusammen, schneidet diesen zu zweifingerbreiten Stücken, legt dieselben mit der Schnittfläche auf das Blech und läßt sie gut aufgehn. Dann bestreicht man sie mit Ei, bäckt sie und beißt sie.

Mit Salze oder Rußfülle. Man bestreicht Fleckchen von mürbem Hefenteig (S. 80) mit Mohn- oder Ruß-Fülle (S. 82) oder mit Salze, rollt sie zu kleinen, dicken Würstchen zusammen, stellt dieselben auf das Blech und läßt sie gehn. Indessen läßt man ein Stückchen Butter zerischen und mit etwas Rosenwasser und Zucker auffochen, bestreicht die gegangenen Würstchen mit dieser Butter und bäckt sie.

Zimt-Krapferl. Man macht mürben Hefenteig (S. 80), deckt ihn zu und läßt ihn aufgehn. Dann treibt man ihn zu einem dünnen Flecken aus, bestreicht denselben mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimt, schneidet ihn zu 2 Zentimeter breiten, eine Spanne langen Streifen und rollt dieselben zusammen. Man bestreicht diese Rollen auf der einen Schnittseite und seitwärts mit Ei, dreht sie mit den bestrichenen Flächen in einem kleinen, tiefen Geschirr in geschälte, feingeschnittene, mit Zucker gemischte Mandeln, legt sie mit der nicht bestrichenen Schnittseite auf das Blech, läßt sie gut gehn und bäckt sie dann.

Wuchteln. Man macht Teig wie für Kolatschen und läßt ihn gehn. Dann treibt man ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Salze oder mit Mohn-, Ruß-, Zwetschen- oder Rosinen-Fülle (S. 82 und 83) und rollt sie zusammen, legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, wobei man jede seitwärts und oben mit Butter bestreicht, deckt sie zu, läßt sie wieder gehn und bäckt sie. Dann stürzt man sie, löst sie auseinander und bestreut sie mit Zucker.

Wespennest. Man schneidet den wie für die Wuchteln bereiteten und ausgetriebenen Teig in viereckige Fleckchen, bestreicht dieselben mit Butter, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeeren und Pignolen, rollt sie zusammen, bestreicht sie wieder mit Butter, stellt sie nebeneinander in eine Kasserolle und bäckt sie. Dann stürzt man sie, bricht sie auseinander und bestreut sie mit Zucker.

Mohn-Rudeln. Man macht mürben Hefenteig (S. 80), treibt ihn aus und schneidet ihn zu Fleckchen, die man mit Mohnfülle bestreicht, zusammenrollt, in eine ausgeschmierte Kasserolle legt, gehen läßt und bäckt. Zur Fülle mischt man 2 Deziliter mit Milch befeuchteten Mohn mit 2 Dottern und so viel Honig, daß die Mischung recht süß und saftig ist.

Gefüllte Germ-Striezel. Man gibt gegangenen Hefenteig auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit der Hand dünn auseinander und schneidet ihn zu länglichen Vierecken, gibt auf jedes derselben einen Böffelvoll Mandel-, Haselnuß-, Zwetschen- oder Rosinen-Fülle (S. 81 bis 83) oder gestoßene, mit gezuckertem Obers und Zimt gemischte Nüsse oder gedünstete, passierte, mit Rosinen oder Rum gemischte Äpfel oder gedünstete Birnen oder Marillen, schlägt den Teig von beiden Seiten über der Fülle zusammen und legt die Striezelchen mit der zusammengeschlagenen Seite auf das Blech. Wenn sie gut gegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen, gebacken, dann wieder bestrichen und mit Zucker bestreut.

Germ-Kipfel. Mit Mohn- oder Nußfülle. Man bereitet abgeschlagenen Teig von 28 Deka Mehl, 2 oder 3 Dottern, 7 Deka Schmalz oder 14 Deka Butter, einem Deziliter Milch, 2 Deka Germ, etwas Salz und Zucker, treibt ihn fein aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, stutzt dieselben an einer Ecke ab, bestreicht sie mit Nuß- oder Mohn-Fülle (S. 82) und rollt sie, an der abgestutzten Seite beginnend, zusammen, biegt sie zu Kipfeln, legt dieselben auf das mit Butter bestrichene Backblech, deckt sie zu, läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit Ei und bäckt sie im Rohre. Oder man macht die Kipfel von abgetriebenem Teige (S. 80) und füllt sie mit Nüssen, die man beim Stoßen mit Milch befeuchtet und dann mit Zucker, Zimt und Honig gemischt hat.

Mit Salse oder Mandelfülle. Man macht mürben (oder abgeschlagenen) Hefenteig (S. 80) von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 2 Dottern, einem Böffelvoll aufgelöster, gegangener Hefe, einem Böffel Obers, Salz und Zucker, schneidet ihn, nachdem man ihn das letzte Mal ausgetrieben hat, zu kleinen, an einer Ecke abgestutzten Fleckchen, bestreicht dieselben mit Marillen- oder Himbeer-Salse oder mit Mandelfülle Nr. I (S. 81), rollt sie zusammen, formt sie zu Kipfeln und läßt sie auf dem

nicht bestrichenen Bleche langsam gehn. Dann bestreicht man sie mit Eidotter, bestreut sie mit gestoßenen Mandeln und Zucker und bäckt sie kurz, aber bei ziemlich starker Hitze.

Mit Rosinenfülle. Man gibt auf Fleckchen von wie oben bereitetem, ausgetriebenem Hefenteige Rosinenfülle (S. 83), rollt die Fleckchen zusammen, formt sie zu Kipfeln, bäckt dieselben, bestreicht sie dann mit Wasser-Glasur und bestreut sie mit Anis.

Mit Rosinen und Mandeln. Man macht Hefenteig ohne Ei mit gutem Obers und etwas Butter und knetet geschälte, gestoßene Mandeln, Rosinen und etwas gestoßenen Ingwer, Muskatblüte und Limonenschalen dazu, treibt den Teig aus, schneidet ihn zu Fleckchen, rollt dieselben zusammen und formt sie zu Kipfeln, die man aufgehen läßt, dann mit Ei bestreicht, mit Mohn und Zucker bestreut und bäckt.

Mit Korinthen. Man mischt ziemlich festen Hefenteig mit Weinbeeren, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Fleckchen, rollt die Fleckchen zusammen und formt sie zu Kipfeln, bestreicht dieselben, wenn sie gegangen sind, mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie.

Ungefüllt mit Anis. Man treibt 10 Deka Butter, 4 Dotter und 2 Löffel Zucker ab, gibt ein Deka mit einem Löffel Obers aufgelöste Hefe, 14 Deka Mehl und gestoßenen Anis dazu, formt aus diesem Teige Kipfel, läßt dieselben auf dem Bleche gehn, bestreicht sie dann mit Eidotter, das man mit Obers verrührt hat, bestreut sie mit Anis und Zucker und bäckt sie.

Ungefüllt mit Vanille. Man bereitet mürben Hefenteig auf die S. 80 angegebene Weise, aber ohne sauren Rahm und mit Vanillezucker, sticht den Teig, wenn man ihn zum letzten Male ausgetrieben hat, mit einem großen Krapfenstecher zu Blättchen aus, rollt dieselben zusammen, biegt sie kippelförmig, legt sie auf das Blech, läßt sie gut gehn, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie stark mit Vanillezucker und bäckt sie.

Mohn- und Nuß-Bengel. Man bereitet mürben oder abgetriebenen Germteig (S. 80), schneidet ihn in Stücke, bedeckt die Stücke mit einem Tuch und läßt sie aufgehen, treibt sie dann zu länglichen Vierecken aus, bestreicht diese mit Nuß- oder Mohnfülle (S. 82), rollt sie zusammen, biegt sie hufeisenförmig, legt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreicht sie mit Ei, stellt sie in das Rohr, bestreicht sie, wenn sie halb gebacken sind, nochmals mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie fertig.

Mohn-Potize. Man bestreicht gut gegangenen, dünn ausgetriebenen Hefenteig (wie für Nuß-Potize) mit Butter und dann mit Mohnfülle Nr. II

oder III (S. 82), rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn auf das Blech und gibt den Tortenreif herum, läßt die Potize noch gehn, bäckt sie und bestreut sie dann mit Zucker.

Oder: Man macht mürben Hefenteig mit einigen bitteren Mandeln, Limonenschalen und Zucker, bestreicht ihn mit Mohnfülle Nr. IV (S. 83), rollt ihn zusammen und bäckt die Potize wie oben.

Ruß-Strudel. Man bereitet Hefenteig von einem halben Liter Mehl, treibt ihn fein aus, bestreicht ihn mit Butter oder Honig, bestreut ihn mit 30 feingeschnittenen, mit 3 Löffel Zucker und einem Kaffeelöffel Zimt gemischten Rüßen, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt ihn gehn, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn.

Ruß- und Haselnuß-Kuchen. Man macht mürben Germteig, schneidet ihn entzwei, treibt ihn zu zwei ziemlich dünnen, runden Flecken aus, legt den einen derselben auf das Blech, bestreicht ihn nicht ganz bis an den Rand mit Rußfülle Nr. I (S. 82) und am Rande mit Ei, bestreut ihn mit Rosinen, bedeckt ihn mit dem zweiten Flecken, läßt den Kuchen gehn, bestreicht ihn dann mit Ei, bäckt ihn, bestreut ihn hierauf mit Zucker und schneidet ihn zu Stücken.

Mit Haselnußfülle. Man macht die Flecken von mürbem oder Germ-Butterteig, bestreicht sie mit Haselnußfülle (S. 82) und überzieht den gebackenen Kuchen mit Glasur.

Schokolade-Kuchen. Man treibt 7 Deka Butter und 4 Deka Rindschmalz zuerst nur miteinander und dann mit 4 Dottern ab. Hierauf mischt man 6 Löffel Zucker, Zimt, Gewürznelken, 14 Deka feingestoßene Schokolade, Dampfel von $1\frac{1}{2}$ Deka Hefe (mit Milch und etwas Mehl) und 4 Deziliter Mehl zu dem Abtriebe, schlägt den Teig gut ab, gibt dann Schnee von 3 Eiklar und 10 Deka Rosinen dazu, bäckt den Kuchen in einer mit Mandeln ausgelegten Form, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker.

Ruß-Potize. Man bereitet abgeschlagenen Teig aus 7 Deziliter Mehl, Dampfel von 3 Deka Hefe, 2 Dottern, 7 Deka Schmalz und ungefähr 2 bis 3 Deziliter Milch, läßt ihn in der Schüssel aufgehen, treibt ihn dünn aus, bestreicht ihn mit lauwärmer Rußfülle (S. 82), rollt ihn zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene Kasserolle und läßt ihn aufgehen. Dann bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn schön braun. Diese Potize braucht zum Gehen und Backen länger als andere Germ-speisen (Fig. 43).

Oder: Man macht mürben Hefenteig (S. 80), bedeckt ihn, wenn man ihn ausgetrieben und wieder zusammengelegt hat, mit einer kalten

Schüssel und läßt ihn eine halbe Stunde rasten, wiederholt dies noch einmal, treibt ihn dann dünn aus und bestreicht ihn mit warmer Fülle, die man bereitet, indem man zu einem halben Kilo heißen Honig ein halbes Liter feingeschnittene Nüsse, 2 Handvoll Brösel, Gewürz, 3 Löffel Rum und 15 Defa feingeschnittene Arancini mischt. Hierauf rollt man den bestrichenen Teig zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mandeln ausgestreuten Model, läßt ihn gehn und bäckt ihn. Diese Potizen bleiben mehrere Wochen lang saftig.

Mandel-Potize. Man treibt gegangenen Hefenteig von 4 Deziliter Mehl dünn aus, bestreicht ihn mit einem Abtriebe von 7 Defa Butter, 3 Dottern, 9 Defa Zucker und 3 Löffelvoll dickem süßen (gewellten) Rahm, bestreut ihn mit 14 Defa geschälten, feingeschnittenen, mit 5 Defa Vanillezucker gemischten Mandeln, streicht Schnee von 2 Klar über das Aufgestreute, rollt den Teig zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle und läßt ihn noch besser gehn. Dann

bäckt man die Potize, stürzt sie und bestreut sie mit Vanillezucker. (Man kann die Fülle auch ohne Rahm bereiten und die geschälten Man-

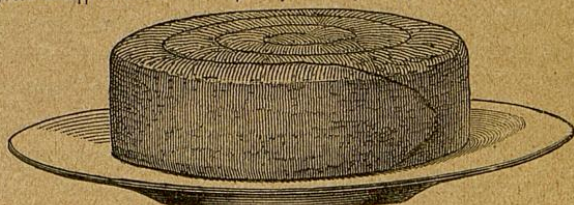


Fig. 43.

deln, die man zu derselben verwendet, stoßen, nachdem man einen Teil derselben mit Zucker, die anderen mit Rindschmalz geröstet hat.) Diese Potize darf man nicht anschneiden, ehe sie einen Tag alt ist.

Rosinen-Potize. Abgeschlagener Teig von einem halben Kilo Mehl, $3\frac{1}{2}$ Defa Hefe, 3 Dottern, 2 Deziliter mit saurem Rahm gemischtem Schlagrahm oder ebensoviel gewelltem Rahm und Zucker mit Limonengeruch wird, nachdem er gegangen ist, dünn ausgetrieben, dann bestrichen und bestreut. Zum Bestreichen treibt man 14 Defa Butter mit 4 Dottern, einem Löffel saurem Rahm und 2 Löffel Schlagrahm (oder 3 Löffel gewelltem Rahm) ab und mischt Schnee von 3 Klar dazu. Zum Bestreuen besenchtet man 42 Defa Rosinen mit Rum und mischt 7 Defa geschälte, geschnittene Mandeln, 5 Defa kleingeschnittenes Zitronat und 7 Defa Zucker mit Limonengeruch dazu. Man rollt den Teig dann zusammen, dreht ihn strudelartig, gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, läßt ihn wieder aufgehen und bäckt die Potize.

Mandel-Strudel. Man bereitet guten Hefenteig (S. 79), treibt ihn dünn aus, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Zucker mit

Vanille- oder Pomeranzen-Geruch und geschälten, gestiftelten Mandeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das Blech, läßt ihn gehn, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn.

Tiroler-Strudel. Mit Salse. Man macht mürben Hefenteig (S. 80) ohne sauren Rahm, läßt ihn rasten und aufgehn, treibt ihn dann messerrückendick aus, bestreicht ihn dünn mit Marillensalse, bestreut ihn mit Rosinen und ganzen Pignolen, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehn. Dann bestreicht man den Strudel mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Mit Rosinenfülle. Man bereitet mürben Hefenteig von einem Liter Mehl, treibt ihn, wenn er gegangen ist, dünn aus, bestreicht ihn mit Schnee von 3 Klar und streut zuerst Zucker mit Limonengeruch, dann geschälte, gestiftelte Mandeln und zuletzt 15 Defa mit Wein aufgedünstete Rosinen über den Schnee. Dann rollt man den Teig zusammen, legt ihn in die ausgestrichene Kasserolle, läßt ihn wieder gehn, bestreicht ihn mit Butter und Ei und bäckt den Strudel.

Mit Zitronat und Feigen. Man bestreut kleinsingerdick ausgetriebenen guten Hefenteig mit länglich geschnittenem Zitronat und ebenso geschnittenen Feigen, Rosinen, Weinbeerln und Pignolen, rollt ihn zusammen und bäckt ihn wie den Rosinenstrudel.

Mit Mandelfülle. Man macht Hefenbutterteig von 28 Defa Mehl, rührt dann ein Ei und 3 Dotter mit 7 Defa Zucker, streicht das Gerührte auf den gegangenen, ausgetriebenen Teig, streut 7 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln und 7 Defa feingeschnittenes Zitronat darüber, läßt den zusammengerollten Strudel in der Kasserolle noch besser aufgehn und bäckt ihn.

Rapuziner-Strudel. Man brösel 14 Defa Butter mit 28 Defa Mehl ab, gibt ein Ei, einen Dotter, $2\frac{1}{2}$ Defa mit lauer Milch aufgelöste Hefe, etwas Zucker und Salz dazu, arbeitet den Teig wie einen Strudelteig gut ab, bis er Blasen bekommt, bedeckt ihn dann mit einer Schüssel und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Indessen kocht man 14 Defa Zucker mit 2 Deziliter Wasser, gibt 20 Defa geschälte, feingeschnittene Mandeln, Zimt, Limonenschalen, 7 Defa Rosinen und 4 Löffel Rum dazu und läßt die Mischung auskühlen. Dann bestreicht man den ausgetriebenen Teig nicht ganz bis an den Rand mit der Mischung, schlägt ihn von beiden Seiten gegen die Mitte zusammen, legt den Strudel der Länge nach auf das Blech, läßt ihn gehn und bäckt ihn. Hierauf verrührt man 14 Defa geriebene Schokolade mit 14 Defa Zucker und

3 Löffel Wasser, kocht die Mischung dicklich ein, gießt sie heiß über den gebackenen Strudel und läßt sie trocknen.

Schokolade-Strudel. Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser, gibt 14 Deka geriebene Schokolade dazu, kocht dieselbe dicklich ein und läßt sie dann ein wenig auskühlen. Indessen treibt man gegangenen Germteig nicht zu dünn aus. Dann bestreicht man den Teig mit der lauwarmen Schokolade, bestreut ihn mit Pignoli und Vanillezucker, rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn in einer gut ausgeschmierten Rasserolle.

Germ-Torten. Mit Mandelfülle. Man bereitet mürben Hefenteig von 28 Deka Mehl, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet aus dem Teig eine runde Platte heraus, legt dieselbe auf das Blech, bestreicht sie mit Mandelfülle Nr. I (S. 81), bestreut sie mit geriebener Schokolade, bedeckt sie mit einem aus dem Teigreste gemachten Gitter, gibt einen Tortenreis herum und läßt die Torte aufgehn. Dann bestreicht man das Gitter mit Ei und bestreut es mit Zucker und bäckt die Torte.

Mit Salse. Man schneidet den Teig in 3 Stücke, treibt eines derselben schön rund aus, legt es auf das Tortenblech und bestreicht es mit Salse, treibt dann das zweite Stück ebenso groß aus, legt es über das erste, bestreicht es mit anderem Eingefottenen und bedeckt es mit einem aus dem Reste des Teiges gemachten Gitter, gibt den Tortenreis herum und läßt die Torte gehn. Dann bestreicht man das Gitter mit Wasser und bestreut es mit Zucker und bäckt die Torte.

Mit eingefottenen Früchten. Man bereitet abgetriebenen Teig von 14 Deka Butter, 8 Dottern, 14 Deka Zucker, 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln, 14 Deka Mehl, 2 Deka mit Obers aufgelöster, gegangener Hefe, Anis und Limonenschalen, gibt ihn in einen mit eingefottenen Früchten belegten glatten Model, läßt ihn langsam gut gehn und bäckt ihn. Dann stürzt man die Torte, läßt sie erkalten und überzieht sie mit Glasur.

Matron-Kuchen. Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern und 20 Deka Zucker mit Vanille ab, gibt 2 Deziliter gutes kaltes Obers dazu, rührt dann eine Mischung von 14 Deka feinem Weizenmehl, 14 Deka Weizenstärkemehl, 5 Gramm Matron und 10 Gramm Cremor tartari (S. 81) darunter, verührt alles gut, mischt zuletzt den Schnee der 5 Klar leicht dazu, füllt die Masse in eine schon früher mit Butter ausgestrichene und mit gestiftelten Mandeln ausgestreute Form, stellt sie sogleich in das ziemlich heiße Rohr und bäckt sie eine Stunde. Dieser Kuchen wird auch anstatt Gughupf zu Rasse gegeben und hält sich wochenlang gut.

Königs-Kuchen. Man macht 14 Defa Mehl mit 2 Defa Hefe und lauem Obers zu einem dicken Brei, deckt denselben zu und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehn. Dann sprudelt man 6 Dotter, 2 Löffel Zucker, etwas Salz und 4 Defa geschmolzene Butter ab, mischt das Abgesprudelte zur gegangenen Hefe, gibt noch 14 Defa Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem erwärmten Brette mit der Hand ab, bis er recht zart ist, und mischt dabei Vanillezucker und Sultan-Rosinen darunter. Hierauf treibt man den Teig zu einem daumendicken, runden Flecken aus, legt denselben auf das mit Butter bestrichene Blech, deckt ihn zu, läßt ihn aufgehn und bäckt ihn. Dann wird er auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt, mit Vanille-Eis überzogen, mit geschälten, gestiftelten Mandeln bestreut, in den Ofen gegeben, herausgenommen, sobald oben Blasen entstehen, und kalt gestellt.

Früchte-Kuchen. Mit Weichseln. Man treibt 7 bis 10 Defa Butter mit 4 Dottern ab, mischt 5 Löffel Zucker, 5 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln, Dampfel von 2 Defa Hefe und Obers, 28 Defa Mehl, etwas Salz und während des Abschlagens den Schnee von 2 Klar dazu, streicht einen Teil dieses Teiges im Tortenreife fingerdick auseinander, belegt ihn nicht ganz bis an den Rand mit abgezupften Weichseln, bestreut diese mit Zucker, gibt den übrigen Teig darüber, belegt auch diesen nicht ganz bis an den Rand zierlich mit Weichseln und läßt den Kuchen aufgehn. Dann bestreicht man ihn am Rande mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn.

Mit Kirschen, Pfirsichen u. dgl. Man bereitet abgeschlagenen Hefenteig von einem Liter Mehl und 3 ganzen Eiern, läßt ihn in der Schüssel gehn, streicht ihn dann auf dem mit Rand versehenen Backblech auseinander, belegt ihn mit Kirschen oder geschälten, halbierten Marillen, Pfirsichen, Reineclauden u. dgl., läßt ihn noch ein wenig gehn, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Sächsischer Obstkuchen. Man bereitet Teig von einem halben Kilo Mehl, einem viertel Kilo Butter, einem viertel Kilo Zucker, Zimonenschalen, Muskatblüte, 5 Defa Hefe und lauer Milch, läßt ihn gehn, streicht ihn auf dem Blech auseinander und belegt ihn mit Früchten (wozu man Kirschen oder Weichseln entfernen kann), sprudelt dann 4 Eier mit 2 Löffel Mehl, 3 Defa Zucker und einem halben Liter Obers tüchtig ab, übergießt den Kuchen mit dem Abgesprudelten und bäckt ihn im Rohre.

Mit Birnen. Saftige Birnen schält und halbiert man und entfernt Stengel und Kernhaus. Dann legt man sie auf gegangenen, auf dem Blech auseinander gestrichenen Teig, bestreut sie mit Zucker und gestoß-

nennt Anis, bedeckt sie mit einem Gitter von Teig, läßt den Kuchen gehn und bäckt ihn.

Mit Äpfeln. Man bestreut den Teig dick mit geschälten, mit der Zahnscharbe geschnittenen Taft-, Reinette- oder anderen mürben Äpfeln, gibt Zucker, Zimt und Rosinen und wieder Teig darüber und läßt den Kuchen nochmals aufgehn. Dann bestreicht man ihn mit Schnee, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn.

Oder: Man dünstet Äpfel fester Gattung, passiert sie, mischt sie mit Pomeranzenzucker oder Rum, streicht sie dick auf einen Flecken von gegangnem Teige, bedeckt sie mit einem Teigfleck, belegt diesen mit Häufchen von der Apfelsalze, läßt den Kuchen gut aufgehn und bäckt ihn.

Gefüllte Germfleden. Man bereitet guten Hefenteig (S. 79), treibt ihn zu 2 Flecken von gleicher Größe aus, legt den einen auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreicht ihn mit Sasse, bedeckt ihn mit dem andern und läßt die Flecken gehn. Dann bestreicht man den oberen mit Schnee, bestreut ihn mit Mandeln und Zucker, bäckt das Ganze und schneidet es hierauf in Stücke.

Zimt-Kuchen. Ohne Ei. Man macht auf dem Brette Hefenteig von 15 Deka Mehl, 5 Deka Butter, einem Löffel Zucker, Salz und 2 Deka mit Obers aufgelöster Hefe und arbeitet ihn gut ab, treibt ihn hierauf fingerdick rund aus und legt ihn auf das mit Mehl bestaubte Blech. Dann drückt man mit dem Finger Grübchen ziemlich nahe aneinander in den Teig, legt in jedes ein erbsengroßes Stück Butter, läßt den Teig aufgehn, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn stark mit Zimt und Zucker (von jedem gleich viel) und bäckt ihn bei jäher Hitze, läßt ihn aber nicht braun werden.

Streußel-Kuchen. Ordinären oder wie für Königs-kuchen bereiteten Hefenteig treibt man sehr dünn aus und läßt ihn auf dem Bleche gehn. Hierauf mischt man 3 Deziliter Mehl, eine Handvoll geschälte, feingestößene Mandeln, eine Handvoll gestoßenen Zucker, etwas Salz, Limonenschalen und Zimt zusammen, rührt so viel geschmolzene Butter mit einer Gabel dazu, daß alles zu erbsengroßen (gerstelartigen) Bröseln wird, streut diese Brösel auf den gegangenen, mit Ei bestrichenen und mit einem Hölzchen angestochenen Teig, bäckt denselben ziemlich warm, bestreut ihn hierauf mit Zucker und Zimt und schneidet ihn zu Stücken.

Raps-Kuchen. Man bereitet abgetriebenen Hefenteig von 12 Deka Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, 6 Deka Zucker, einem halben Kilo gesiebten gewärmten Mehl, etwas Salz, 2 Deziliter Milch, 3 Deka Hefe als Dampfel und einem Löffel Rum, mischt 12 Deka Sultan-

Rosinen, 6 Deka Korinthen, 3 Deka feingehackenes Zitronat, 2 Deka süße und einige bittere geschälte, feingehackene Mandeln und Zitronengeruch dazu, füllt die Masse in den ausgestrichenen, mit abgezogenen, halbierten süßen Mandeln belegten Napf (Rein), läßt sie gehn und bäckt den Kuchen.

Gugelhupf. Abgeschlagener. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit Milch, etwas Mehl und 2 Löffel Zucker zu dünnem Dampf ab und läßt dasselbe aufgehen. Dann siebt man 7 Deziliter erwärmtes Mehl in eine Schüssel, gibt etwas Salz und ein wenig Vanille (oder Limonenschalen oder gestoßenen Anis oder auch Muskatblüte), 2 oder 3 Dotter, die man mit einem Deziliter Milch abgesprudelt hat, 7 Deka lauwarme Butter oder ebensoches Rindschmalz und das Dampf ab dazu und mischt alles zusammen. Ist der Teig nicht weich genug, so gibt man noch etwas Milch nach. Hierauf schlägt man den Teig gut ab und mischt dann 3 Handvoll Rosinen dazu. Nun streicht man die Gugelhupfform gut mit Butter oder Rindschmalz aus, streut sie mit gestiftelten Mandeln aus, macht sie mit Teig halb voll und läßt denselben aufgehen, bis sie voll ist. Man bäckt den Gugelhupf fast eine Stunde lang und bestreicht ihn während des Backens einmal mit Butter. Wenn er sich am Rande löst, ist er ausgebacken und wird sogleich gestürzt, stark mit Zucker bestreut und mit einer Serviette bedeckt. Er darf nicht gleich an einen kühlen Ort gestellt werden.

Ebenso bereitet man den Gugelhupf von kaltgestelltem Hefenteig (S. 81).

Feiner wird der abgeschlagene Gugelhupf, wenn man bei 7 Deziliter Mehl 4 oder 5 Dotter, 10 Deka Butter und Obers statt Milch nimmt, 7 Deka Zucker, ein wenig Vanille (oder Limonen- oder Pomeranzen-Schale), 14 Deka Rosinen und eine Handvoll Pignolen oder gestiftelte Mandeln zum Teige gibt und den gebackenen Gugelhupf nach dem Stürzen mit Vanillezucker bestreut.

Biskuit-Gugelhupf. Man sprudelt 6 Dotter, ein Ei und 4 Löffel Zucker recht schaumig, gibt 1½ Deka Hefe, 4 Löffel gutes Obers und 5 Deka geschmolzene Butter dazu, sprudelt das Ganze noch eine Weile fort, mischt es dann zu 15 Deka Mehl, mengt etwas Salz und Rosinen darunter, schlägt den Teig gut ab, füllt ihn in eine mit Pignolen ausgestreute Form, läßt ihn gut gehn und bäckt ihn.

Abgetriebener Gugelhupf. Man bereitet abgetriebenen Hefenteig (S. 80), mischt 14 Deka Rosinen darunter und bäckt den Teig in einem mit Butter ausgestrichenen und mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten Model. (Statt des angegebenen Hefenteiges kann man auch aus den Be-

standtheilen des feinen abgeschlagenen Gugelhupfs bereiteten, aber abgetriebenen Hefenteig verwenden.)

Feiner abgetriebener Gugelhupf. Man treibt 14 Deka Butter gut ab, rührt nach einiger Zeit 3 Eßlöffel Zucker dazu und treibt dies wieder gut ab, gibt dann unter beständigem Rühren nach und nach 3 ganze Eier und nach jedem Ei einen Löffel Mehl und einen Löffel Milch und, wenn man noch eine Weile abgetrieben hat, 3 Dotter und wieder nach jedem einen Löffel Mehl und einen Löffel Milch dazu. Dann rührt man den Rest des Mehles, von dem man im ganzen 28 Deka, und der Milch, von der man im ganzen etwas weniger als 2 Deziliter verbraucht, und das mit ein wenig von dem Mehl und der Milch abgesprudelte, gut gegangene Dampfel von $1\frac{3}{4}$ Deka Hefe zum Abtriebe, verrührt alles gut, mischt zuletzt Rosinen nach Geschmack unter den Teig, gibt denselben in einen mit Butter ausgestrichenen, mit geschälten, gestiftelten Mandeln ausgestreuten Model, läßt ihn gut gehn, bäckt dann den Gugelhupf bei nicht zu starker, aber gleichmäßiger Hitze und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, stark mit Zucker.

Wiener Gugelhupf. Man treibt 15 Deka Fett (halb Butter, halb Rindschmalz) ab, nimmt davon zum Ausstreichen der Form, die man dann mit gestiftelten Mandeln austreut, treibt das übrige Fett noch weiter ab und gibt dabei 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Geruch dazu, mischt hierauf gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe, 20 Deka feinstes Mehl, das nötige Obers und, wenn man den Teig eine Viertelstunde abgeschlagen hat, Schnee von 2 Mar und 7 Deka Rosinen darunter, bäckt den Gugelhupf und stürzt ihn, sowie er aus dem Rohre kommt.

Rum-Gugelhupf. Man macht abgetriebenen, weichen Hefenteig von 14 Deka Butter, 6 Dottern, 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 2 Deka Hefe als Dampfel, 7 Deziliter Mehl und dem nötigen Obers, gibt 15 Deka Rosinen und ein wenig gestiftelte Mandeln dazu und bäckt den Gugelhupf in einer nicht ausgestreuten Form. Während er bäckt, kocht man 20 Deka Zucker mit einem Deziliter Wasser, bis er sich spinnt, und gibt Saft von 2 Pomeranzen und 3 Eßlöffel Rum dazu. Man überzieht dann den gestürzten, noch warmen Gugelhupf mit dem ebenfalls noch warmen Rumbeguß und läßt ihn erkalten.

Gugelhupf mit Schokolade-Eis. Man bereitet den Teig wie für den Gugelhupf mit Rumüberguß, läßt den gebakenen, gestürzten Gugelhupf auskühlen, überzieht ihn mit gekochtem Schokolade-Eis (S. 86) und trocknet das Eis im Rohre.

Kaiser-Gugelhupf. Man treibt 15 Deka Butter mit 6 Dottern

und 10 Defa Zucker ab, gibt 20 Defa vom feinsten Mehle, Dampfel von $1\frac{1}{2}$ Defa Hefe und einem Deziliter gutem Obers, Salz, Vanillegeruch und dann den Schnee von 4 Klar dazu, schlägt den Teig ab, läßt ihn in einer mit halben Mandeln ausgelegten Form langsam gehn und bäckt den Gugelhupf bei mäßiger Hitze.

Mandel-Gugelhupf. Man treibt 14 Defa Butter mit 8 Dottern ab, gibt 14 Defa Zucker, 10 Defa geschälte gestoßene Mandeln, 14 Defa Mehl und das Dampfel von $1\frac{1}{2}$ Defa Germ dazu, schlägt den Teig gut ab, läßt ihn gut gehn und bäckt den Gugelhupf bei mäßiger Hitze.

Erdäpfel-Gugelhupf. Man bereitet Hefenteig von $1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 2 Defa Hefe, 2 Deziliter Milch, 7 Defa Zucker, etwas Salz, 3 Dottern, 7 Defa Rindschmalz und 4 mittelgroßen, in Dunst gekochten, warm zerdrückten Erdäpfeln, schlägt ihn gut ab, gibt dann 7 Defa feingeschnittene Nüsse, 7 Defa Rosinen, gestoßenen Anis, Zimt und etwas Ingwer dazu, läßt die Masse im Gugelhupfmodel gehn und bäckt sie.

Gugelhupf ohne Hefe. Man bereitet Teig wie für Natronkuchen (S. 503), gibt ihn in eine mit Mandeln ausgestreute Form und bestreut ihn nur oben dick mit Rosinen, die dann beim Backen selbst einsinken.

Reinling. Man bereitet Teig von 28 Defa Mehl, 2 Defa Hefe, 4 Deziliter Obers, 5 Defa Butter, 2 Dottern, Vanillezucker und etwas Salz, schlägt ihn ab, läßt ihn ein wenig aufgehen, treibt ihn dann auf einem bemehlten Tuche ziemlich dünn aus und bestreut ihn mit 7 Defa Zucker mit Zimt und dann mit der Fülle. Diese bereitet man, indem man am Abende vor dem Gebrauche 14 Defa Rosinen, 7 Defa Weinbeerl (Korinthen), 7 Defa Pignoli, 5 Defa geschnittenes Zitronat, 5 Defa Zucker, Limonenschalen und Gewürznelken zusammenmischt und mit Rum oder gutem Weine befeuchtet und die Mischung dann über Nacht stehn läßt. Wenn der Teig bestreut ist, rollt man ihn zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in eine stark mit Butter ausgestrichene Kasserolle (Rein oder Rapp), läßt ihn gut gehn und bäckt ihn.

Ober: Man bestreicht den ausgetriebenen Teig mit Butter, bestreut ihn mit Zucker, Zimt, Zibeben, Weinbeerln und Birbisanüssen oder nur mit Zucker und Zimt, rollt ihn zusammen und bäckt ihn wie oben.

Germ-Wanneln. Mit Rosinen. Man bereitet Hefenteig wie für Kaiser-Gugelhupf, mischt Rosinen dazu, füllt gut ausgeschmierte, mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln ausgestreute kleine Formen mit dem Teige halb voll, stellt sie auf das Blech, deckt sie zu und läßt den Teig gehn, bis sie voll sind. Dann bäckt man die Wanneln, stürzt sie, bestreut sie mit Vanillezucker und serviert sie kühl.

Mit Zitronat. Man mischt zu Hefenteig wie für Biskuit-Gugelhupf feingesehnittenes Zitronat und Pomeranzenzucker und bäckt die Wanneln wie oben.

Mit Schokolade. Man macht abgetriebenen Hefenteig wie für Gugelhupf und Fülle wie für Schokolade-Strudel (S. 420), unterlegt den Teig in den ausgestrichenen kleinen Formen mit der Fülle und bestreut die gebackenen, gestürzten Wanneln mit Vanillezucker.

Mit Marillensalse. Man streut die kleinen Formen mit geschälten, gestiftelten Mandeln aus, unterlegt den wie bei Mandel-Gugelhupf bereiteten Teig beim Einfüllen mit Marillensalse und bestreut die gebackenen, gestürzten Wanneln mit Vanillezucker.

Mit Ruß- oder Mohn-Fülle. Man legt die ausgestrichenen Formen mit gutem Teige wie für abgeschlagenen Gugelhupf aus, gibt Ruß- oder Mohn-Fülle (S. 82) hinein, schließt den Teig über der Fülle, läßt ihn gehn und bäckt die Wanneln.

See-Becken. Kleine, angeschnittene Becken. Man löst ein Deka Hefe mit kalter Milch auf, macht sie mit 10 Deka Zucker und 20 Deka Mehl zu einem dicken Brei und läßt denselben über Nacht in der Küche stehn. Am nächsten Morgen macht man dieses Dampfel mit noch einem Deka Hefe, 10 Deka Zucker und 20 Deka Mehl und mit 4 Dottern, etwas Salz und lauer Milch nach Bedarf zu einem nicht zu festen Teig und formt aus demselben mehrere kleine Becken, die man auf das Blech legt und an einem warmen Orte gehn läßt. Wenn sie recht weich anzufühlen sind, stellt man das Blech an einen kalten Ort, bestreicht die Becken mit Dotter und macht in jeden der Ränge nach einen Schnitt. Dann bäckt man sie im Rohre.

Mit Mandeln. Man mischt 28 Deka Mehl mit 7 Deka geschälten, feingesehnittenen Mandeln, 7 Deka Vanillezucker und etwas Salz, gibt gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe und 2 Deziliter frischer, lauer Milch dazu und macht das Ganze mit 7 Deka Butter und Schnee von 4 Klar zu Teig, knetet diesen Teig auf dem Brett ab, formt ihn dann zu einem Becken, indem man ihn ein wenig austreibt und von beiden Seiten gegen die Mitte zusammenschlägt, legt ihn mit der zusammengeschlagenen Seite auf das Blech, deckt ihn zu, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn.

Mit Rosinen. 28 Deka Mehl, 2 Dotter, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch, etwas Muskatblüte und Salz macht man mit Dampfel von 2½ Deka Hefe und lauem Obers nach Bedarf zu Teig. Man schlägt denselben ab, mischt dann nach und nach 10 Deka erweichte Butter dazu,

menget hierauf 10 Defa geschälte, feingestohene Mandeln und 10 Defa Rosinen darunter, läßt den Teig aufgehen und vollendet den Wecken wie den vorigen.

Weihnachts-Stollen. Rosinen-Stolle. Für eine Stolle nimmt man $1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl und rührt in dasselbe 15 Defa mit lauwarmen Milch gesprudelte Hefe als Dampfel ein. Wenn das Dampfel gegangen ist, gibt man 4 gesprudelte Eier, 30 Defa Zucker, etwas Salz und die nötige Milch dazu, mischt alles zu einem nicht zu weichen Teige zusammen, streut noch 10 Defa länglich geschnittenen Zitronat, 10 Defa süße und ein Defa bittere geschälte, feingeschnittene Mandeln, die Schalen von einer halben Limone, Zimt, Ingwer, Muskatblüte und Kardamomen dazu und knetet 60 Defa erweichte, aber nicht geschmolzene Butter sowie 50 Defa entfernte Zibeben und 20 Defa Korinthen, die man am Abende vorher mit 5 Löffelvoll Rum befeuchtete und über Nacht an einem warmen Ort

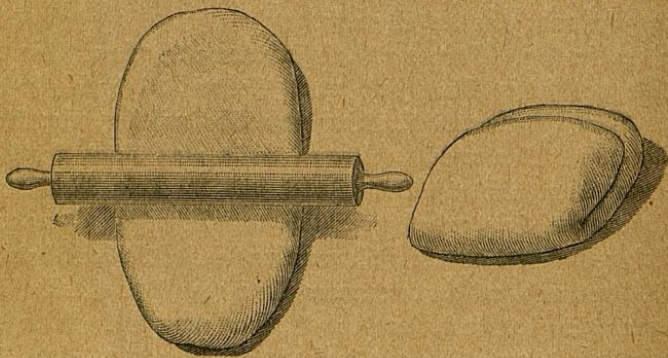


Fig. 44.

stehn ließ, darunter. Wenn der Teig beim Kneten auf dem Brette Blasen bekommt, zerreißt man ihn, wirft die Stücke mit Gewalt aufeinander und wirkt sie wieder zusammen, damit er recht geschmeidig wird. Dann deckt man den Teig zu und läßt ihn ungefähr 2 Stunden aufgehen. Wenn er recht zart geworden ist, gibt man ihn auf das bemehlte Brett, formt ihn zu einem Striezel, treibt denselben mit dem Rolleholz von der Mitte gegen vorne aus, bis der ausgetriebene Teil doppelt so lang ist, als der dick gelassene, bestreicht die ausgetriebene Hälfte mit kaltem Wasser und schlägt sie über die dicke, wodurch die Stolle ihre eigenthümliche Form erhält. Man legt die Stolle dann über mit Butter bestrichenen Papier auf das Blech, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie, bestreicht sie nach dem Backen, wenn sie noch heiß ist, abermals mit Butter und bestreut sie reichlich mit Zucker (Fig. 44).

Mandel-Stolle. Man bereitet sie auf die bei der Rosinen-Stolle angegebene Art von 1½ Kilo Mehl, 15 Deka Hefe, Milch nach Bedarf, 2 Eiern, die man mit 3 Löffelvoll Rum gesprudelt hat, 40 Deka Zucker, 50 Deka süßen und 2 Deka bitteren Mandeln, 25 Deka Zitronat, 60 Deka Butter, Limonenschalen, Ingwer, Muskatblüte und Kardamomen.

Geflochtene Striezel. Mit Teig ohne Ei. Man bereitet Teig von 7 Deziliter Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 2 Deka mit Obers und etwas Mehl zu Dampfel gesetzter Germ, etwas Salz und so viel lauem Obers, daß er ziemlich fest ist, knetet ihn, bis er Blasen hat, und läßt ihn aufgehen. Dann gibt man ihn auf das gewärmte, bemehlte Brett, teilt ihn in 3 Stücke von verschiedener Größe, flicht aus dem größten einen vierfachen, aus dem kleineren einen dreifachen und aus dem kleinsten einen zweifachen Popf, legt diese Pöppe auf dem Bleche so übereinander, daß sie einen Striezel bilden, läßt den Striezel gehn, bestreicht ihn dann mit Ei und bäckt ihn, nachdem man in jeden vorstehenden Popfteil eine abgezogene halbe Mandel gedrückt hat.

Mit Mandeln. Man bereitet den Teig wie oben, gibt aber beim Abkneten auf dem Brette noch 14 Deka Mandeln, die man geschält, im Ofen ein wenig getrocknet und nach der Breite in mehrere Stücke geschnitten hat, sowie Limonenschalen und Muskatblüte dazu, läßt den Teig in der Schüssel gut gehn, wozu man ihn mit Mehl bestäubt, aber nicht zudeckt, flicht ihn wie oben in drei Pöppe, legt dieselben übereinander und bestreicht den gegangenen Striezel vor dem Backen mit Milch.

Mit Pignolen, Rosinen und Zitronat. Man knetet zu wie oben bereitetem Teige gestoßenen Anis und statt der Mandeln 7 Deka feingeschnittenes Zitronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka Pignolen und flicht vom gegangenen Teige nur einen Popf, welchen man, wenn er wieder aufgegangen ist, mit Ei bestreicht, mit Mandeln und Zucker bestreut und bäckt.

Mit Kandiszucker. Man bereitet Teig von einem halben Kilo Mehl, Dampfel von 2 Deka mit Milch, 5 Deka Zucker und etwas Mehl versprudelter Hefe, 10 Deka Butter, etwas Salz und 3 Eiern, knetet, wenn er gegangen ist, 14 Deka zu erbsengroßen Bröckeln zerschlagenen braunen Kandiszucker dazu und flicht von dem Teig einen Striezel, den man noch einmal gehn läßt, dann mit Ei bestreicht und bäckt.

Kleine Anis-Striezel. Man bröckelt 42 Deka Mehl mit 7 Deka Butter ab, macht das Abgebröckelte mit einem Ei, einem Dotter, 10 Deka Zucker, gestoßenem Anis, 2 Deziliter Milch, 3 Deka Hefe und etwas Salz auf dem Brette zu Teig, flicht von dem Teige kleine, dreifache Pöppe, drückt

die Enden derselben ein wenig zusammen, legt die Böpfe auf das Blech, läßt sie gut gehn, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Anis und bäckt sie im Rohre.

Anis=Striezel als Kranz. Man sprudelt 2 Dekafese mit 2 Deziliter lauer Milch und 3 Deziliter Mehl ab, rührt, während dieses Dampfes aufgeht, ein Ei mit 15 Dekaf Zucker, mischt dann das Dampfes und das Gerührte zu 4 Deziliter Mehl, Salz und grobgestoßenem Anis und knetet den Teig auf dem Brett ab. Hierauf slicht man von dem Teig einen Bopf, dreht denselben zu einem Kranze zusammen, rührt dann einen Dotter mit einem Löffel Butter und etwas Obers, bestreicht den Kranz mit dem Gerührten, bestreut ihn mit Zucker und Anis und bäckt ihn.

Anis-Krapferl zu See. Man treibt 14 Dekaf Butter mit 5 Dottern ab, gibt 1½ Dekafese, ein Deziliter Obers, Zucker, Salz und so viel Mehl dazu, daß man einen Teig von der Dicke eines Ruckenteiges erhält, schlägt denselben ab und läßt ihn aufgehen. Hierauf gibt man mit einem Löffel Häufchen von dem Teig auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreut sie mit gestoßenem Anis und Zucker und bäckt sie.

Kümmel-Krapferl zu See. Man rollt 7 Deziliter Mehl, Salz und 14 Dekaf Butter mit dem Röllholze blätterig aus, sprudelt 2 Dekafese mit 6 Eßlöffel Milch und 2 Eier mit 2 Dottern ab, mischt alles zu einem Teige zusammen, treibt denselben aus, schlägt ihn zusammen, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Dann treibt man ihn wieder aus, sticht ihn zu Krapferln von beliebiger Form aus, läßt diese Krapferl gehn, bestreicht sie dann mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

Ober: Man macht Teig von 4 Deziliter Mehl, 5 Dekaf Butter, 2 Deziliter Obers, einem Dekaf Germ und etwas Salz und Kümmel, treibt ihn fingerdick aus, sticht ihn zu kleinen Krapferln aus, drückt in die Mitte eines jeden derselben ein Grübchen, gibt, wenn die Krapferl gegangen sind, in jedes Grübchen ein Stückchen Butter, bestreicht die Krapferl rund um die Grübchen mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel, bäckt sie auf dem Bleche bei schwacher Hitze, damit sie nicht bleiben, und serviert sie warm.

See-Stangerl. Mit Zimt- oder Zucker-Glasur. Man macht weichen, abgeschlagenen Teig von 4 Deziliter Mehl, einem Ei, einem Dekaf Germ, einem Löffel Zucker, Salz und Milch, formt von dem Teige Stangerl in der Dicke und Länge von Bleistiften, legt dieselben auf das bestrichene Blech und läßt sie aufgehen. Dann bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Zimt und Zucker und bäckt sie braun und resch, oder man bäckt sie zuerst und bestreicht sie dann mit Wasser-Glasur.

Mit Anis. Man macht vom ersten oder zweiten der nachfolgenden

Brezelteige kleinfingerdicke, fingerlange Würstchen, läßt dieselben auf dem Bleche gehn, bestreicht sie dann mit Eiweiß, bestreut sie mit gestoßenem Anis und Zucker oder mit verzuickertem Anis und bäckt sie.

Mit Salz. Man macht Teig von 4 Deziliter Mehl, 7 Defa Butter und einem Defa mit etwas Milch aufgelöster Hefe, formt von dem Teige Stangerl in der Dicke und Länge von Bleistiften, legt dieselben auf das Blech und läßt sie gehn. Dann bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Salz und bäckt sie.

Mit KümmeL. Man macht festen Teig von 28 Defa Mehl, 2 Dottern, KümmeL, Salz und dem Dampfel von 2 Defa Hefe und Milch, knetet 10 Defa feste Butter dazu, arbeitet den Teig auf dem Brette gut ab, formt ihn zu fingerlangen Würstchen, läßt dieselben gehn, bestreicht sie dann mit Eiklar, bestreut sie mit Salz und KümmeL und bäckt sie.

Oder: Man bröckelt 12 Defa Butter mit 21 Defa Mehl ab. Dann löst man nicht ganz 2 Defa Germ mit ein paar Löffelvoll Milch auf, sprudelt einen Dotter, einen Löffel Zucker und ein wenig Salz dazu und macht das Ganze mit dem Mehle zu Teig. Ist derselbe zu fest, so gibt man noch Milch dazu. Man treibt den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn in fingerbreite Stangerl, läßt dieselben gehn, bestreicht sie mit Wasser, bestreut sie mit Salz und KümmeL und bäckt sie.

Salzstangerl mit KümmeL. Man macht Teig von 25 Defa Mehl, 7 Defa Butter, 2 Defa mit lauem Wasser aufgelöster Hefe, einem Dotter, etwas Salz und noch so viel Wasser, als das Mehl erfordert, knetet ihn gut, läßt ihn gehn, schneidet ihn zu Fleckchen, bestreicht dieselben mit Butter, rollt sie wie für Ripfel zusammen, legt sie gerade auf das Blech, läßt sie abermals gehn, bestreicht sie dann mit Butter, bestreut sie mit Salz und KümmeL und bäckt sie.

Brezel. Mit Vanille oder Anis. Man macht Teig von 28 Defa Mehl, lauem Obers, $1\frac{1}{2}$ Defa aufgelöster Hefe, Vanillezucker oder gestoßenem Anis und etwas Salz und knetet ihn gut. Wenn er sich zu lösen beginnt, knetet man 10 Defa Butter dazu. Dann schneidet man von dem Teige nußgroße Stücke, rollt dieselben mit den Händen zu Stangerln und formt diese zu Brezeln, indem man jedes Stangerl rund zusammenbiegt, seine beiden Enden übers Kreuz legt, sie da, wo sie übereinander liegen, einmal dreht, sie dann gegen die Mitte des Stangerls zurückbiegt und ihre Spitzen nach rechts und links auf den Teig drückt. Man läßt die Brezel auf dem Bleche gehn, bestreicht sie dann mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Zimt-Brezel. Man macht Teig von 4 Deziliter Mehl, einem eigroßen Stücke Butter, einem Dotter, Salz, Zucker, etwas Zimt, einem Defa Hefe und frischer Milch, schlägt ihn gut ab und läßt ihn in der

Schüssel gehn. Dann formt man ihn zu Brezeln und läßt dieselben gehn. Hierauf rührt man ein Ei mit einem Löffel Zucker und einem Kaffeelöffel Zimt, bestreicht die Brezel mit dem Gerührten und bäckt sie.

Oder: Man kocht 2 Deziliter gutes Obers mit einem Stücke Zimt, seigt es über 8 Defa Butter, verarbeitet die noch lauwarme Mischung mit 5 Defa Zucker, 20 Defa Mehl, einem Defa Germ und etwas Salz zu einem zarten Teige, läßt denselben gehn und formt ihn dann zu Brezeln, die man wie die obigen Zimt-Brezel bestreicht und bäckt.

Karlsbader Brezel. Man macht nicht zu festen Teig von 7 Deziliter Mehl, etwas Salz, 2 Defa Hefe und lauem Obers, gibt 7 Defa zerlassene Butter dazu, knetet den Teig, bis er recht fein und glatt ist, schneidet ihn dann zu 3 Defa schweren Stücken und läßt dieselben eine halbe Stunde rasten. Dann formt man die Stücke zu Brezeln, wobei man sie so wenig als möglich staubt, läßt dieselben auf dem Bleche gut gehn, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter und serviert sie warm zu Tee.

Urjuliner-Brezel. Für Teig von 28 Defa Mehl sprudelt man 2 Defa Hefe mit lauer Milch ab, mischt sie zur Hälfte des Mehles und läßt dieses Dampfel gehn. Dann macht man von 4 Defa zerlassenen Schmalze, einem Dotter, 7 Defa Zucker, etwas Salz, gestoßenem Anis, dem übrigen Mehl und dem Dampfel einen Teig, knetet denselben auf dem Brett eine Viertelstunde, deckt ihn zu und läßt ihn rasten. Hierauf rollt man ihn zu einer Wurst, schneidet dieselbe zu Stücken von ungefähr einem Defa Gewicht und formt diese zu Brezeln, die man gehn läßt und dann bei ziemlich starker Hitze bäckt.

Gesottene Brezel. Man bereitet Hefenteig von 7 Deziliter Mehl, 2 Eiern, etwas Salz, 10 Defa Butter, 2 Defa Hefe und lauer Milch, knetet ihn so lange, bis er aufgeht, rollt ihn dann zu einer Wurst, schneidet dieselbe zu Stücken von gleicher Größe, formt diese zu Brezeln, gibt die Brezel in siedendes Wasser, nimmt sie, sobald sie in die Höhe kommen, mit dem Kochlöffelstiel heraus, bestreut sie mit Mohn und Zucker oder mit Rümmele und Salz, legt sie auf das Blech und bäckt sie.

Pinza (Oster- oder Tee-Gebäck). Man verwendet zum Teig ein Kilo vom feinsten Mehle, 20 Dotter, 28 Defa Schmalz, 28 Defa Zucker, 8 Defa Anis, ein Deziliter Cyprowein (oder Piccolit), ein bis drei Stück Weindampfel (oder 4 Defa Hefe) und 2 Deziliter Milch. Abends gibt man den gestoßenen Anis in den Wein, damit dieser den Geruch des Anis auszieht. Am nächsten Morgen rührt man das Dampfel in die Milch, seigt es, sobald es aufgeweicht ist (nach einer Stunde), rührt ungefähr den vierten Teil des Mehles dazu und läßt es bis 3 oder 4 Uhr

Nachmittags gehn. Nun stellt man einen irdenen Topf in nicht zu heißes Wasser und rührt in dem Topfe den sehr fein gestoßenen Zucker mit den Dottern eine Stunde lang, rührt hierauf nach und nach das laue Schmalz und den geseihten Wein dazu und mischt dann das Ganze mit einem Messer unter das auf das Nudelbrett gesiebte, ein wenig gesalzene Mehl. Dann arbeitet man auch das Dampfel dazu und knetet den Teig ab, bis er recht fest wird, was über eine Stunde dauert. Hierauf formt man von dem Teige zwei große (oder viele sehr kleine) runde Laibe, legt dieselben auf Papier und läßt sie über Nacht in einem warmen Zimmer stehn, damit sie sehr stark aufgehn. Am nächsten Morgen werden sie bei schwacher Hitze gebacken. Man sendet sie dazu zum Bäcker, da man sie in einem Ofen, nicht im Sparherde backen soll. Ehe man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Dottern und macht mit einem Messerrücken vom Mittelpunkte eines jeden Laibes gegen den Rand zu drei feichte, gleichmäßig auseinanderlaufende Einschnitte. Zum Backen bedeckt man die Laibe mit Papier. Die große Oster-Pinza kann mehrere Wochen aufbewahrt werden und wird zu Kaffee oder Tee gegeben; die kleinen Laibchen werden neugebacken zu Tee serviert.

Germ-Pittah zu Kaffee. Man brösel 7 Defa Butter mit 50 Defa Mehl ab, löst dann 4 Defa Hefe mit lauer Milch auf und rührt sie als Dampfel in das Mehl, gibt, wenn das Dampfel gegangen ist, Zucker, Salz und 3 Deziliter lauwarmer Milch dazu und knetet den geschmeidigen Teig auf dem Brette wie Strudelteig gut ab, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Dann macht man von dem Teige 5 Laibchen, deckt dieselben zu und läßt sie aufgehn. Sie werden hierauf nacheinander zur Größe einer Schüssel ausgerollt und ausgezogen, mit geschmolzener Butter bestrichen, wozu man im ganzen 7 Defa Butter verwendet, und aufeinander gelegt. Dann rollt man sie strudelartig zusammen, dreht den Strudel mit beiden Händen, wie man ein Wäschestück auswindet, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn nochmals aufgehn, bestreicht ihn hierauf mit Butter und bäckt ihn schön braun.

Apoftekuchen (Brioche). Man macht 25 Defa Mehl und 4 Defa Hefe mit Milch oder Wasser zu einem Brei. Während derselbe an einem mäßig warmen Ort aufgeht, macht man auf dem Brette Teig von einem halben Kilo Mehl, 8 Eiern, 2 Defa Zucker, einem Defa Salz, einigen Löffeln Obers und 40 Defa blätterig geschnittener Butter, gibt dann das Dampfel dazu und knetet den Teig so lange gut ab, bis er sich zart anfühlt und an Händen und Brett nicht kleben bleibt. Hierauf legt man ihn in einen mit Mehl ausgestreuten, etwas erwärmten Topf, bedeckt ihn mit warmen Tüchern und einem Deckel und läßt ihn ungefähr 10 Stunden

ruhig stehn. Dann knetet man ihn leicht ab, teilt ihn in zwei ungleiche Teile, macht aus dem größeren, der ungefähr dreimal so groß sein soll, als der kleinere, ein rundes Brot, drückt in die Mitte desselben eine Vertiefung, die man mit Ei austreicht, und steckt dann in diese den kleineren Teil, den man eiförmig geformt hat. Hierauf bestreicht man den Kuchen mit Ei, schneidet ihn am Rande rund herum in dreifingerbreiten Entfernungen in schräger Richtung leicht ein und gibt ihn gleich in den Backofen, der nicht geöffnet werden darf, solange der Teig in die Höhe steigt. Zum Ausbacken braucht der Kuchen über eine Stunde. Er muß eine lichtbraune, reiche Kruste bekommen, zweimal größer werden und sehr leicht sein. Ebenso bereitet man auch kleine Kuchen, die man ganz gleich formt, aber etwas schneller bäckt, und die man meistens lauwarm serviert.

Milchbrot. Zu 1½ Liter Mehl nimmt man 4 Defa Hefe, die man mit Milch und etwas vom Mehle verrührt und aufgehen läßt, 7 Defa Zucker, gestoßenen Anis, etwas Salz, 7 Defa Butter oder Rindschmalz und so viel Milch, als nötig ist, um einen festen Teig zu machen, welchen man nicht abschlägt, sondern in der Schüssel knetet, wie Brotteig, bis er Blasen bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. (Man kann auch einen Dotter zum Teig geben.) Dann gibt man den Teig auf das mit Mehl bestreute Brett, knetet ihn nochmals gut ab, damit das Brot feinlöcherig wird, formt ihn zu einem Wecken, legt denselben in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes langes Körbchen (einen Laib in ein rundes oder eine Schüssel), deckt ihn mit der Leinwand zu und läßt ihn gut aufgehen. Hierauf stürzt man ihn auf das mit Fett bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht ihn mit kalter Milch, bäckt ihn und bestreicht ihn dann mit warmer Milch.

Oder: Man nimmt zu 1½ Liter Mehl 4 Deziliter gutes Obers, 3 Defa Hefe, 15 Defa Zucker, ein Ei, Anis und Salz.

Erdäpfelbrot zu Kaffee. Man bereitet es wie Milchbrot, mischt aber zum Mehl ein halbes Kilo gebratene, passierte Erdäpfel und knetet den Teig, zu dem man auch ein paar Dotter und gestoßenen Anis oder Kümmel gibt, recht gut ab. Den gegangenen Wecken bestreicht man vor dem Backen mit Milch.

Oder: Man reibt 5 große, gesottene Erdäpfel, rührt sie mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei und macht mit diesem, solange er noch lauwarm ist, und mit einem halben Kilo Roggenmehl, einem halben Kilo Weizenmehl, 2 Defa Hefe, Salz und Fenchel einen ziemlich festen Teig, den man mit den Händen knetet. Man bereitet diesen Teig Abends und läßt ihn über Nacht stehn. Am nächsten Morgen formt man aus dem Teige zwei Wecken und bäckt dieselben auf dem auf den Rost gestellten Blech im Ofen.

Zwieback. Grazer Zwieback. Man macht Teig wie für Milchbrot ohne Dotter (S. 516), gibt aber Schnee von 2 Klar dazu, knetet den Teig recht gut, bis er Blasen bekommt, nimmt ihn dann auf das Brett, rollt ihn mit den Händen zu einer Wurst, schneidet diese zu eigroßen Stücken und rollt die Stücke mit den Händen zu fingerdicken Würstchen aus. Hierauf dreht man die Würstchen schneckenförmig zusammen, stellt sie fest nebeneinander auf das Blech (wobei das Ende der Würstchen immer gegen unten gegeben wird) und formt auf diese Weise zwei Wecken (Fig. 45). Man deckt dieselben mit einem Tuche zu und läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit Wasser, gibt sie in den heißen Ofen und wiederholt das Bestreichen, wenn sie halb und wenn sie ganz gebacken sind. Wenn sie einen Tag alt sind, schneidet man sie mit einem großen, scharfen Messer zu bleistift-dicken Schnitten, welche man dann über einer Schüssel auf beiden Seiten gut mit gestoßenem Zucker (für die angegebene Teigmenge beiläufig 40 Deka) bestreut, dann übereinander legt und ungefähr eine Stunde aufeinander liegen läßt. Wenn der Zucker feucht wird, legt man die Schnitten auf

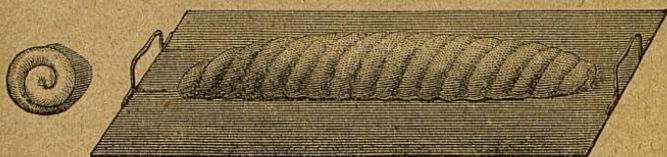


Fig. 45.

das Blech und röstet sie in heißem Ofen auf beiden Seiten schön braun. Dann legt man sie aufeinander und läßt sie auskühlen.

Mit Anis oder Zimt. Man gibt Anis in den Teig und feingestoßenen Anis zum Zucker, mit welchem man die Schnitten bestreut, oder man macht den Teig ohne Anis und bestreut die Schnitten mit einer Mischung von Zucker und sehr fein gestoßenem Zimt.

Feingeschnittener Zwieback. Man schneidet die Wecken zu messerrückendicken Schnitten, bestreut dieselben mit Zucker, legt sie gleichmäßig aufeinander, schneidet den ganzen Stoß der Länge nach durch und röstet diese schmalen Schnitten schön braun, ohne sie umzudrehen.

Vanille-Zwieback. Die Teigröllchen, aus denen man die Wecken zusammensetzt, werden recht klein und dünn gemacht, damit die Wecken beim Aufgehen und Backen nicht viel über 5 Zentimeter breit werden. Man schneidet die gebackenen Wecken in bleistiftdicke Scheiben, bestreut dieselben auf beiden Seiten sehr stark mit Vanillezucker, läßt sie liegen, bis dieser feucht wird, und bäckt sie sehr kühl, damit sie ganz weiß bleiben und nur recht fest und trocken werden.

Feiner Zwieback. Man macht Teig aus einem Liter Mehl, 2 Deka Hefe, ungefähr 3 Deziliter gutem Obers, 4 Dottern und 10 Deka Zucker, formt ihn zu einem Striezel, läßt denselben gut gehn, bäckt ihn langsam, schneidet ihn dann auf und verfäbrt weiter wie oben.

Ungezuckerter Zwieback. Man macht Teig aus 1½ Kilo nicht gesalzenem Mehle, frisch gemolkener, noch lauwärmer Milch, die man mit 2 Dottern, 2 Löffel Zucker und gestoßenem Anis abgesprudelt hat, und Dampf von 4 Deka Hefe, formt aus diesem Teige 2 Wecken, läßt dieselben gut gehn, bäckt sie, läßt sie 2 Tage liegen, schneidet sie dann zu bleistiftdicken, großen Schnitten und röstet diese auf dem Bleche, ohne sie mit Zucker zu bestreuen.

Preßburger Zwieback. Man nimmt zu 1½ Liter Mehl 4 Deka Hefe, 4 Eier, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker und ungefähr 4 Deziliter Milch und macht den Teig so fest, daß man ihn mit den Händen kneten kann. Wenn er recht gut geknetet und fein ist, gibt man ihn auf das erwärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst und schneidet diese in sechs Teile und jeden solchen Teil in 10 Stücke, welche man mit den Händen zu fingerdicken Würstchen ausrollt, auf dem mit Butter bestrichenen Bleche gehn läßt und dann bei ziemlich starker Hitze bäckt. Am folgenden Tage schneidet man jedes von seitwärts nach der Länge durch, legt die Teile mit der Schnittfläche auf das Blech, bestreicht sie oben mit einer von Eiern und Zucker gerührten Masse, bestreut sie mit geschälten, grobgehackten Mandeln und Hagelzucker und bäckt sie.

Siebenbürger Zwieback. Man bereitet Teig von 1½ Liter Mehl, 3 Deka Hefe, die man mit einem Deziliter Milch abgesprudelt hat, 10 Deka Zucker, 5 Dottern, 4 Deziliter Milch und einem Deziliter lauem Rindschmalz, Anis und etwas Salz, gibt, während man ihn abschlägt, die 5 Klar als Schnee dazu, läßt den Teig in der Schüssel ein wenig gehn, gibt ihn dann in einen mit Butter ausgestrichenen langen Model, sticht ihn mit dem jedesmal vorher in Butter getauchten Schmarrenschäufel in fingerdicke Stücke, die man nicht herausnimmt, läßt ihn fertig gehn, bestreicht ihn mit Ei, welches man mit Zucker gerührt hat, und bäckt ihn. Dann nimmt man die Stücke auseinander, läßt sie ein paar Tage einzeln liegen, damit sie trocken werden und röstet sie hierauf auf dem Blech im Rohre braun.

Früchtenbrot (Klehenbrot). Feines. Man kocht ein halbes Kilo getrocknete Birnen guter Gattung und ein Kilo getrocknete Zweifächten, bis die Früchte so weich sind, daß sie fast zerfallen, seihst sie dann ab, hebt den Sud auf, schneidet die Früchte länglich, schneidet auch ein Kilo saftige Feigen, ein Kilo Datteln und ein Kilo große Rosinen (Zibeben), nachdem man von allen die Stiele und Kerne sorgfältig entfernt und die Rosinen vorher gewaschen hat, nach der Länge und mischt alles zusammen.

Dann gibt man ein Viertelfilo gewaschene Pignolen, 60 Defa Nüsse (oder 14 Defa geschälte, gestiftelte Mandeln, 14 Defa grobgeschnittene Haselnüsse und 28 Defa Walnüsse), die man rein aus den Schalen gelöst und nach der Länge in vier Teile geschnitten hat, 21 Defa länglich geschnittenes Zitronat, 14 Defa länglich geschnittene Arancini, die feingeschnittene Schale von 2 Limonen und 2 Pomeranzen, Zimt und Gewürznelken, beides fein gestoßen, ziemlich viel Vanille und 2 Deziliter Rum (oder etwas mehr Kirichen- oder Pfirsichgeist oder Vanille-Likör) dazu, deckt die Mischung zu und läßt sie über Nacht stehn. (Die in Klammer gesetzten Zutaten können wegleiben.) Am nächsten Tage bereitet man Brotteig (wie für Hausbrot, sieh dieses) von einem halben Kilo Kornmehl, das man statt mit Wasser mit dem Sude der Früchte abgebrüht hat, und $1\frac{1}{2}$ Defa mit Weizenmehl zu Dampfel gesetzter Germ, läßt den Teig gehn, mischt indessen ein halbes Kilo gestoßenen Zucker zu den Früchten, zerreißt dann den Teig zu kleinen Bröckeln und knetet diese so unter die Früchte, daß dieselben gebunden werden, ohne daß man etwas vom Teige sieht. Dann bereitet man ziemlich weichen Teig von 40 Defa Mehl, 5 Defa Butter, einem ganzen Ei, ein wenig Zucker, etwas Salz und der nötigen Milch, treibt ihn zu Fleckchen aus, schlägt in diese die Früchte als kleine oder große Laibe oder Becken ein, drückt bei jedem die Enden des übereinander gelegten Teiges oben gut zusammen und legt die Becken mit dieser Seite gegen oben in die mit Tüchern ausgelegten Körbchen oder Schüsseln, damit dieselbe beim Stürzen auf das Blech nach unten kommt. Sie müssen lange gehn und langsam gebacken werden. Man bestreicht sie, wenn man sie in den Ofen gibt, oben mit Milch und wiederholt dies, wenn man sie herausnimmt. (Statt der angegebenen Teige kann man zum Binden der Früchte und zum Einschlagen der Laibchen Milchbrotteig [S. 516] von einem Kilo Mehl verwenden.)

Oder: Man mischt zu einem Kilo entfernten Zibeben ein halbes Kilo Feigen, ein Viertelfilo Datteln, 6 Defa Arancini, 10 Defa Zitronat, alles länglich geschnitten, 10 Defa gewaschene Pignolen, feingeschnittene Limonen- und Drangenschalen, Zimt, Nelken und Neugewürz, befeuchtet die Mischung mit einem Viertelliter Sliwowiz, bindet sie mit Milchbrotteig (S. 516) und schlägt sie in solchen ein und verfährt im übrigen ganz wie oben.

Ordinäres: Man mischt gekochte, blätterig geschnittene gedörrte Birnen (Aezgen) und Zwetschen mit länglich geschnittenen Feigen, Zibeben und Nüssen, befeuchtet die Mischung mit Rosoglio oder Kirschgeist, würzt sie mit Zimt und Gewürznelken, bindet sie mit Teig von Milchbrot oder Hausbrot, schlägt die Laibchen in eben solchen Teig ein und verfährt weiter wie oben.