

Englischer Erbsenpudding.

1 Liter gelbe Erbsen werden über Nacht eingeweicht, dann weich gekocht, durchpassirt, mit 10 Dekk Butter, vier ganzen Eiern, zwei Löffel Rahm, etwas Pfeffer und Salz gut abgetrieben, in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben, mit einem mit Mehl bestäubten Tuche bedeckt und durch zwei Stunden im Dunst gekocht, dann herausgestürzt und mit heißer brauner Butter übergossen zu Tische gebracht.

Für Erbsenpudding empfiehlt sich ganz besonders, Erbsenmehle zu verwenden.

Kuchen.

Bisquitkuchen.

Von 16 Eiern die Dotter werden mit 500 Gramm Zucker durch eine halbe Stunde gerührt, die feingehackten Schalen einer Citrone dazugegeben, löffelweise der feste Schnee dazugerührt, zum Schlusse 375 Gramm feines Mehl und ein Gläschen Rum daruntergemischt, nicht voll die Springform gefüllt und bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gelbbraun gebacken.

Bröselteigkuchen mit Crème.

In 18 Dekk Mehl werden 12 Dekk Butter mit dem Nudelwälder gewalzt, 1 Priesel Salz, 6 Dekk Zucker und 2 Eier. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, theilt man ihn in drei gleiche Theile, macht runde dünne Kuchen daraus und bäckt diese blaßgelb. Die Kuchen werden mit Marmelade bestrichen und aufeinander gelegt. Von vier Eierklar wird ein fester Schnee geschlagen, 125 Gramm Vanillezucker langsam in den Schnee verrührt, oben auf dem Kuchen gestrichen und in nicht heißer Röhre nochmals blaßgelb gebacken.

Ringer Kirchenkuchen.

14 Dekk Butter werden mit 8 Dottern eine Viertelstunde abgetrieben, dann werden 14 Dekk gestoßener Zucker und 14 Dekk gestoßene Mandeln nach und nach eingerührt, und der Teig noch eine Viertelstunde abgetrieben. Etwas fein gestoßene Gewürznelken und geschnittene Limonienschalen werden dazugegeben und 10 Dekk Semmelbröseln gut hineingerührt, schließlich wird der Schnee von 8 Eierklar leicht hineingemischt und die Kirschen dazugegeben. Diese Masse wird in einem gut geschmierten Tortenreiß langsam gebacken.

Wirthschafts-Kirchenkuchen.

28 Dekk Butter werden mit 14 Dekk gesiebttem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann fügt man abwechselnd 1 Dotter und

1 Löffel Mehl dazu, bis man 6 Dotter verrührt hat, dann kommt noch soviel Mehl in den Teig, daß es im Ganzen 14 Defa sind und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar und die Kirschen. Der Kuchen wird wie der voranstehende gebacken.

Kirschenkuchen Nr. 1. (Gâteau aux cerises.)

8 Dotter werden mit 14 Defa gesiebttem Zucker und 7 Defa feinen Semmelbröseln 1 Stunde gerührt, dann wird der Schnee von 4 Eierklar darunter gemischt und der Teig in die gut geschmierte Tortenform gegeben und solange gebacken, bis er anfängt steif zu werden, dann belegt man ihn mit den Kirschen und läßt ihn im nicht zu heißen Rohr backen, bis er gar ist.

Kirschenkuchen Nr. 2.

1 ganzes Ei und 6 Dotter werden fein abgetrieben, dann werden 14 Defa fein gestoßene Mandeln und ebensoviel gesiebter Zucker und 5 Defa feine Brösel langsam hineingerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eiern. Die Hälfte des Teiges füllt man in den wohlgeschmierten Tortenreiß und bäckt sie in einem kühlen Rohr, bis sie etwas steif ist, dann belegt man die Oberfläche mit Kirschen, gibt den übrigen Teig darüber und bäckt den Kuchen fertig.

Zwieback-Kirschenkuchen.

Man rühre 8 Dotter eine halbe Stunde mit 28 Defa Zucker ab, füge dann 14 Defa fein gestoßenen Zwieback und den Schnee von acht Eierklar dazu, rühre zu gleichen Theilen Kirschen und Weichseln in den Teig, gebe ihn in eine ausgebutterte Tortenform und backe ihn kühl.

Feiner Kirschenkuchen.

28 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, dann 12 Dotter einzeln hineingerührt, 28 Defa feingestoßene Mandeln, 28 Defa gesiebter Zucker und der Bröseln von 4 Rispeln werden langsam dazugegeben, endlich die fein geschnittenen Schalen zweier Limonien und der Schnee von 12 Eierklar. Nun gibt man in die Tortenform eine fingerdicke Lage Teig, dann eine Lage Kirschen oder Weichseln und so fort. Die oberste Lage muß Teig sein. Man achte darauf, daß der Kuchen gut ausgebacken sei.

Mittelfeiner Kirschenkuchen.

28 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, dann 12 Dotter einzeln hineingerührt, 28 Defa Zucker, die Schalen einer Limonie, von 6 Eierklar der Schnee und zuletzt 28 Defa feinstes Mehl dazugegeben und in gleicher Weise wie der voranstehende Kuchen gebacken.

Kirschenkuchen mit Germ Nr. 1.

28 Dekka Butter werden abgetrieben und durch Hinzufügen von 12 Dottern und 6 Eierklar zu Schnee geschlagen, 2 Deciliter Obers, 2 Dekka Preshese, einem Eßlöffel Zucker, 5 Dekka gestiftelter Mandeln und 56 Dekka feinen Mehles ein Teig bereitet. Nachdem derselbe wohl gegangen und gut abgeschlagen ist, wird er in einen mit Butter bestrichenen, mit gehackten Mandeln bestreuten Model gefüllt, und zwar immer abwechselnd eine Lage Teig, eine Lage gedünstete Kirschen, oben Teig. Dann läßt man den Kuchen ebenfalls aufgehen und bäckt ihn dann.

Kirschenkuchen mit Germ Nr. 2.

20 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, 9 ganze Eier einzeln eingeschlagen, nach jedem 1 Löffel Mehl in den Teig gegeben und gut verrührt, 1½ Dekka Germ und 2 Deciliter Obers dazugegeben und der Teig gehen gelassen und abgeschlagen, dann füllt man ihn in den mit Butter und Mandeln vorgerichteten Model und läßt den Teig noch etwas gehen. Unmittelbar ehe man den Kuchen in die Röhre gibt, belegt man ihn mit einer Lage Kirschen.

Marillenkuchen.

12 Stück schöne Marillen werden entsteint, in Stücke geschnitten und im Zucker geschwungen und sofort in folgenden Teig gegeben: 14 Dekka Butter flaumig abgetrieben, 14 Dekka geschälte feingestößene Mandeln durch eine halbe Stunde gerührt. Von 4 Eierklar der Schnee und schließlich 14 Dekka feine Bröseln dazugemischt. Die Marillen leicht darunter gemischt. In gut vorbereiteter, mit Bröseln bestreuter Tortenplatte gebacken.

Obstkuchen. (Gâteau aux fruits.)

14 Dekka Butter, 14 Dekka Mehl, 7 Dekka Zucker und 2 Dotter werden auf dem Nudelbrett zu einem Teige verarbeitet. Dieser wird in 2 gleiche Theile getheilt und ein jeder zu einem großen runden Kuchen ausgewalzt, auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit entfernten Kirschen, Weichseln oder Zwetschen belegt und mit einem sehr festen Schnee von 3 Eierklar, in den man 14 Dekka gesiebten Zucker gemengt hat, bestrichen und mit fein gestoßenen Mandeln bestreut. Die Kuchen werden in einer kühlen Röhre licht gebacken. Die Butter muß kalt und sehr fest sein, die zu dem Teige genommen wird, sonst gelingt er nicht.

Mürber Obstkuchen.

Von 42 Dekka Mehl, 28 Dekka Butter, 4 Eßlöffel Rahm, zwei Eßlöffel Essig, etwas Salz und Butter wird ein Teig gemacht. Derselbe wird stark messerrückendick ausgewalzt in rhombische Stücke ge-

radelt und diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, nachdem man auf jedes einige entkernte Kirschen, oder eine in der Mitte geöffnete Zwetschke in eine passende Vertiefung gelegt hat. Die Zwetschken müssen so liegen, daß die Schnittflächen nach oben gerichtet sind.

Der Teig kann auch aus 28 Dekka Mehl, 18 Dekka Butter, 3 Dottern, einigen Löffeln Wein oder Milch, etwas Zucker, Zimmt und Salz bereitet werden.

Zwiebackkuchen mit Obst.

8 Dotter werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 28 Dekka gestoßener Zucker und 14 Dekka fein gestoßener Zwieback gut damit verrührt und schließlich der Schnee der 8 Eier damit vermengt. Mit diesem Teige wird ein mit Butter bestrichener Tortenmodel gefüllt mit Kirschen, halben Marillen, oder halben Zwetschken belegt und langsam gebacken.

Zwetschkentuchen. (Gâteau aux prunes.)

10 $\frac{1}{2}$ Dekka Butter, 10 $\frac{1}{2}$ Dekka Zucker, 10 $\frac{1}{2}$ Dekka Mehl mengt man mit dem Messerrücken auf einem Nudelbrett zu einem Teige, gibt in denselben 3 Dotter und läßt ihn etwas rasten; dann wälkt man ihn aus, legt ihn auf ein Blech, legt in die Hälfte getheilte Zwetschken darauf, bestreicht den Kuchen mit einem Ei und bäckt ihn.

Apfelnuchen. (Gâteau aux pommes.)

14 Dekka Butter, 20 Dekka Mehl und 7 Dekka Zucker werden mit 3 Dottern auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet, der messerrückendick ausgewälkt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken wird, bis er steif ist; dann nimmt man ihn wieder aus der Röhre, bestreicht ihn fingerdick mit passirten gekochten Äpfeln und Zibeben und gibt darauf eine Lage spanischen Windteig, den man aus dem Schnee von 4 Eierklar und 14 Dekka gesiebten Zucker bereitet hat; dann wird der Kuchen fertig gebacken

Nußkuchen. (Gâteau aux noix.)

Man macht einen mürben Teig von 14 Dekka Butter, 18 Dekka Mehl, 4 Dekka Zucker und 3 Dotter. Den Teig theilt man in 2 gleiche Theile und wälkt sie messerrückendick aus und gibt folgende Fülle auf die eine Teigplatte: 10 Dekka Zucker werden spinnen gelassen, 14 Dekka fein gestoßener Nüsse, die geschnittenen Schalen einer halben Limonie und etwas Zimmt hineingegeben und solange gerührt, bis es genügend dick ist. Auf diese Fülle legt man die zweite Teigplatte, die Ränder beider werden zusammengedrückt, der Kuchen mit Eiweiß bestrichen, die Stücke, in die er geschnitten werden soll, leicht eingeritzt; auf jedes Stück legt man eine halbe Nuß, dann wird der Kuchen gebacken.

Obstkuchen mit Obersschaum.

Aus mürben Teig, den man aus 14 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 1 Dotter, einem ganzen Ei, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Wein, 1 Löffel gestoßenen Zucker und etwas Salz bereitet, bäckt man eine hohle Kruste, indem man ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit dem messerrückendick ausgetriebenen Teig belegt, den Rand 3—4 Centimeter hoch aufbiegt oder einen solchen Reif ansetzt. Ehe man den Kuchen in die Röhre gibt, belegt man ihn mit geschälten, halbirten und gezuckerten Aprikosen. Ist der Kuchen gebacken und ausgekühlt, so legt man eine Schichte weich gedünsteter, kalter Aprikosen darauf und darüber eine dicke Lage von gezuckertem Obersschaum. In eine gebackene Kruste mit flachem Rande kann man auch schöne Walderdbeeren füllen und diese mit dem Obersschaum bedecken. Zu diesen Kuchen eignet sich auch Butterteig.

Ribiseltuchen. (Gâteau aux groseilles.)

1 Ei und 6 Dotter werden abgetrieben, 7 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka gestoßener Zucker, 12 Deka Rispelbrösel und den Schnee von 6 Eiern dazugegeben und 2 Obertassen von den Stielen gestreifter Ribiseln, die man einige Zeit gut gezuckert stehen ließ, in den Teig gemischt. Man bäckt den Kuchen in einem gut gebutterten Tortenmodel.

Weinbeertuchen. (Gâteau aux raisins.)

28 Deka gestoßener Zucker werden mit 8 Dottern dick abgerührt, 28 Deka ungeschälte, gestoßene Mandeln, 2 geriebene Tafeln Schokolade, die Bröseln von 1 Semmel und der Schnee von 6 Eiern und zuletzt 25 Deka gewaschene Weinbeeren dazugegeben und in einem Tortenblech kühl gebacken.

Mandeltuchen. (Gâteau aux amandes.)

14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 14 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und 1 ganzes Ei werden in einen Weidling zu einem Teige verarbeitet. Daraus werden 2 dünne Kuchen gemacht, welche in Tortenmodel gebacken werden, nachdem man sie mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut hat. Zu beiden Kuchen braucht man 14 Deka Mandeln.

Cadetentuchen.

50 Deka Mehl, 50 Deka Zucker, $37\frac{1}{2}$ Deka Butter, 5 Deka Mandeln, 1 Citrone, 1 Theelöffel voll feinen Zimmt und 8 Eier sind die Ingredienzien zu diesem lange haltbaren Kuchen. Die Butter wird zum Schaum geschlagen, dann rührt man allmählig die Eidotter, den Zucker, die auf dem Zucker abgeriebene Schale einer Limonie,

das Mehl und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu, legt auf das Backblech gebuttertes Papier, streicht mit einem Messer den Teig $1\frac{1}{2}$ Centimeter dick darauf, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei, streut Zucker, den man zurückließ, die geschälten, gröblich gehackten Mandeln und den Zimmt darüber und bäckt den Kuchen bei starker Hitze.

Zuckerkuchen.

200 Gramm Butter werden flaumig abgetrieben, 200 Gramm Zucker dazugerührt, dann kommen 4 Eierdotter, nach einer Viertelstunde 200 Gramm Mehl und schließlich der Schnee von 4 Eierklar dazu. Belegt eine Form mit gut gebuttertem Papier, gibt die Hälfte des Teiges platt gestrichen darauf, füllt den Kuchen mit Marmelade, streicht die zweite Hälfte des Teiges über die Fülle, bestreicht den Kuchen mit geschlagenem Ei, streut Grobzucker darauf und läßt ihn lange und langsam schön gelb backen.

Nudelnkuchen.

Aus einem ganzen Ei und 3 Dottern bereitete, feste, dickgeschnittene Nudeln werden in 1 Liter guter Milch, die mit 10 Deka Zucker gesüßt ist, dick eingekocht. Indes treibt man 10 Deka frische Butter gut ab, gibt nach und nach die ausgekühlten Nudeln dazu, sowie 10 Dotter, 10 Deka gestoßenen Zucker und etwas Orangenschalen, ein ganz kleinwenig Salz und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 10 Eierklar, sowie 10 Deka Korinthen und 10 Deka türkische Rosinen. In eine Sturzform, die gut mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut ist, wird die Masse gefüllt und in mäßig heißer Röhre langsam gebacken. Gut mit Zucker bestäubt, gibt man diese Speise zu Tisch, man kann auch noch eine beliebige heiße Früchtensauce dazu serviren.

Blitzkuchen.

28 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 28 Deka Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter werden zu einem sehr flaumigen Teig abgerührt, etwas Limonienschalen dazugegeben, der Teig in eine gut mit Butter bestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Form gegeben und sehr langsam gebacken. Den nächsten Tag überreißt man ihn.

Torten.

Nußtorte mit Obersschaum I. (Tourte aux noix.)

12 Eierdotter werden mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{4}$ Kilo fein geschnittenen Nüssen abgetrieben; dann kommen noch 7 Deka Semmelbröseln, 2 Zelteln geriebene Chocolate, 6 geriebene, gebrannte Kaffee-