

Mehl und etwas Salz, werden auf dem Nudelbrette sehr fein abgearbeitet, dann ausgewalzt und zu runden oder viereckigen Fleckchen ausgestochen. In die Mitte eines Fleckchens gibt man beliebige, doch mehr festgehaltene Salse, deckt mit einem zweiten Fleckchen zu, legt diese dann auf ein Blech, bestreicht mit Ei und bäckt nun die Kräpchen im Rohre und serviert sie dann mit Zucker bestreut. Rund ausgestochen und ohne Fülle kann man die Fleckchen gebacken als Garnierung zu Lungenbraten, Roastbeef u. dgl. verwenden.

Picknick-Pastete. (Kalt). Man bäckt zuerst eine hohlausgebackene Pastete (siehe Seite 131). Inzwischen werden aus einem abgelegenen Lungenbraten vom Rind oder Hirsch zwölf kleine, gleichmäßig große Beefsteaks geschnitten, braun und saftig gebraten, und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann schneidet man 10 hartgekochte Eier und 20 dkg gekochten Schinkens kleinwürfelig und dünstet 20 kleine Champignons in Suppe weich. Wenn die Pastete fertig ist, wird der Deckel abgehoben und sie schichtenweise abwechselnd mit Beefsteaks, Schinken, Eiern und Champignons gefüllt. Jede Lage wird mit Perlzwiebeln und Kapern oder Mixed Pickles bestreut und mit lauwarmem Aspik beträufelt. Das Aspik kann man auch aus der Champignonsbrühe, die entfettet ist, etwas Weißwein und ein dkg Fleischextrakt oder Maggisaft und aufgelöster Gelatine herstellen. Die Pastete stellt man einen Tag an einem kühlen Orte, bevor man sie zerschneidet und serviert

Brandteig-Speisen.

Kleines Herzogsbrod (Petit pains). $3\frac{1}{2}$ dl Obers werden mit 7 dkg Zucker, 7 dkg frischer Butter, wenig Salz und 14 dkg Mehl unter fortwährendem Rühren am Herde in einer kleinen Kasserolle gekocht. Nach dem Auskühlen stößt man in den festen Teig 2 ganze Eier und 2 Dotter, eventuell noch um 1 Dotter mehr, falls der Teig zu fest wäre. Man rollt dann aus demselben fingerlange Würstchen auf dem Brette, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im kühlen Rohre (bei 50°R). Nach 15 Minuten bestäubt man sie mit Zucker und bäckt sie fertig, man muß aber etwas Holz nachschüren, damit der Zucker schmilzt. Wenn sie gebacken sind, schneidet man sie seitlich auf und füllt sie mit Weichseln. Man kann sie auf verschiedene Arten ausfertigen. Entweder man bestreut sie gleich anfangs mit Mandeln und Zucker, dann bleibt die Zuckerglasur weg und füllt sie statt mit Weichseln mit feinem Roche. Oder man füllt sie mit Schokoladenois und überzieht sie mit Schokolade-Eis und läßt dies im Ofen trocknen. Oder man bestreut sie mit Pistazien und Zucker und füllt sie mit Marillensalse, in welche man Pistazien einrührte, oder statt sie mit Pistazien zu bestreuen, überzieht man sie mit zartgrünem Eise. Letzteres wird entweder mit Spinatopfen oder grünem „Breton“ gefärbt.

Herzogsbrod anderer Art. $\frac{2}{10}$ l Wasser und 14 dkg Butter werden zusammen auf den Herd gestellt und mit 5 dkg Zucker aufgekocht. Wenn diese Mischung siedet, gibt man ein Stäubchen Salz und 3 Kochlöffel voll Mehles dazu, läßt es verkochen, gibt dann 1 ganzes Ei und 6 Dotter hinein und läßt die Masse erkalten. Hierauf macht man fingerdicke, kurze Würstchen, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, streut groben Zucker darauf und bäckt sie im kühlen Rohre. Nach dem Backen kann man sie seitlich aufschneiden und mit Salse füllen.

Herzogs-Rolatschen. $\frac{3}{10}$ l Obers kocht man mit 7 dkg Zucker, 7 dkg Butter und etwas Salz, rührt dann unter beständigem Abtreiben 14 dkg Mehl hinein und achtet sehr darauf, daß der Teig nicht knollig werde. Vom Feuer weggenommen, rührt man, sobald die Masse kühl geworden, 2 ganze Eier und 3 Dotter hinein. Auf ein Blech dressiert man dann nußgroße Krapferln, 2 Finger breit von einander entfernt, drückt sie etwas breit, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und 3 dkg gestoßenen Mandeln und bäckt sie bei guter Hitze, bis der Zucker einen Glanz hat.

Brandteig-Krapferln von Reismehl (Choux soufflés à la féoule de Riz). In $3\frac{1}{2}$ dl Obers kocht man 14 dkg Reismehl ein, mischt unter fortwährendem Rühren 5 dkg Butter und 7 dkg Zucker bei, leert die Masse, wenn sie dick geworden, in einen Weibling um, rührt 1 Ei und 1 Löffel dickes Obers hinein, dann noch 2 Dotter und schließlich den festen Schnee von 2 Klar. Man füllt die Masse in Papierkapfeln, bestreut sie mit Grob Zucker und bäckt sie langsam im Rohre, wobei man die Kapfeln auf ein Blech stellt.

Brandteigkrapferln mit Vanille (Choux à la Vanille). $\frac{3}{12}$ dl Obers kocht man mit einem Stückchen Vanille und läßt es 10 Minuten seitwärts am Herde ziehen, dann kocht man $3\frac{1}{2}$ dkg Butter und 12 dkg feines Mehl hinein, rührt 5 Minuten, gibt nochmals $3\frac{1}{2}$ dkg Butter, 7 dkg Zucker, ein Stäubchen Salz und etwas Obers dazu, damit der Teig weich und fett wird, worauf man ihn mit 2 ganzen Eiern und 1 Dotter vermengt. Mit einem Glöföfel legt man längliche Häufchen auf ein Blech, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie kühl im Rohre; wenn sie halb gebacken sind, bestreut man sie mit feinem Vanillezucker. Das Vanillestückchen wird selbstverständlich vor der Beimischung des Mehles herausgenommen.

Brandteig-Krapferln mit Grob Zucker (Choux). $\frac{3}{12}$ dl Obers kocht man mit 7 dkg Zucker, 7 dkg Butter und 12 dkg Mehl zu einem dicken Brei und rührt, wenn er ausgekühlt ist, 2 ganze Eier und 2 Dotter nach und nach dazu. Mit 2 Kaffeelöffeln macht man nußgroße, kleine Krapferln auf ein Blech, bestreicht diese mit Ei und bestreut sie mit Grob Zucker. Sie werden hell gelbrot gebacken und werden beinahe durchsichtig. Sie sind sehr fein. Man bestreut sie auch mit Anis oder geriebenen Mandeln.

Brandteig-Ringchen. Man macht den Teig wie zu „Brandteig-Krapferln mit Grob Zucker“, macht aber etwas größere Krapferln auf das Blech und auch weiter von einander entfernt. Mit einem spitzen in Ei getauchten Kochlöffelstiele sticht man in die Mitte des Krapferls und schiebt den Teig auseinander, so daß sie die Größe der inneren Handfläche bekommen und ein Loch bleibt. Man bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und geriebenen Mandeln und bäckt sie bei 50° R. Nach dem Backen hebt man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche ab und klebt zwei und zwei mit Marillensalse aneinander.

Brandteig-Krapferln mit Käse (Ramequin). In $3\frac{1}{2}$ dl heißem Obers läßt man $3\frac{1}{2}$ dkg Butter zergehen, kocht dann $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl ein und rührt immer fleißig fort, bis die Masse dick wird, worauf man sie umleert und mit weiteren $3\frac{1}{2}$ dkg Butter und $3\frac{1}{2}$ dkg geriebenem Parmesankäse vermischt. Hierauf rührt man in die erkaltete Masse 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und 7 dkg kleinstwürfelig geschnittenen Groverkäses. Davon macht man kleine Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Rohre. Man serviert sie heiß.

Kleine Käse-Krapferln aus Brandteig. Man macht einen Brandteig aus $\frac{1}{4}$ l Milch, 7 dkg Butter und 16 dkg Mehl (siehe Bereitung des Brandteiges Seite 46). Wenn sich der Teig von der Kasserolle löst, gibt man ihn in einen Weibling, rührt ihn, bis er ganz erkaltet ist und mengt nach und nach 3 ganze Eier, 14 dkg geriebenen Parmesankäses und etwas Salz hinzu. Nun macht man mit

einem Kaffeelöffel nußgroße Krapferln, legt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech in daumenbreiter Entfernung von einander, bestreicht sie mit zersprudeltem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre. Man richtet sie heiß über eine zierlich gefaltete Serviette an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und gibt sie zum Tee oder als kleine Vorspeise.

Branzinerln. In 4 dl kochendes Wasser gießt man 2 dl zerlassener Butter und 4 dl Mehl, sprudelt alles am Herde gut ab, und läßt es kochen, bis die Masse glatt und fein wird und sich von der Rasserolle löst. Man läßt nun den Brandteig auskühlen, rührt 5 ganze Eier, 3 Dotter und ein Stäubchen Salz darunter, und macht dann auf dem Rudelbrette 30 Stück mehr als fingerlange, längliche Formen, wie breite kleine Fische aussehend, gibt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht sie mit zersprudeltem Klar und Milch und bäckt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde im mäßig heißen Rohre. Beim Herausnehmen schneidet man sie seitlich ein, um sie mit folgender Crème füllen zu können. Man kocht eine Crème von 14 dkg gestoßenem Zucker mit Vanillegeruch, 10 Dottern, 1 Kaffeelöffel voll Stärkmehles und $\frac{2}{10}$ l Obers. Wenn sie dick geworden, mischt man sie zu $3\frac{1}{2}$ dl Obersschaume, und füllt damit die Branzinerln, dann überzieht man sie mit Glasur aus 28 dkg Zucker, welcher mit wenig heißem Wasser und dem Saft einer Citrone verrührt und mit etwas Caramelwasser gefärbt wurde. Die Masse genügt für 12 Personen.

Crème-Krapfen. (Choux á la crème). $9\frac{1}{2}$ dkg Butter, $\frac{1}{8}$ l Wasser, $12\frac{1}{2}$ g Zucker und 4 g Salz werden auf dem Feuer in einer Rasserolle heiß gemacht und wenn es anfängt zu fieden, $9\frac{1}{2}$ dkg feinen Mehles rasch hineingerührt und tüchtig verarbeitet, damit sich keine Knollen bilden, dann so lange kochen gelassen, bis der Teig schön glatt wird und sich vom Löffel löst. Man läßt ihn ganz auskühlen und rührt dann 4 ganze Eier nach und nach dazu, wobei man aber den Teig noch tüchtig abtreiben muß. Mit einem Kaffeelöffel dressiert man nun auf 2 Bleche in ziemlicher Entfernung 36 gleichmäßig runde oder ovale Häufchen, bestreicht sie mit einem aufgeklopften Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze. Wenn sie halb gebacken sind, bestreicht man sie nochmals mit Ei und bestreut sie rasch mit 3 dkg geschälten, gewiegten Pistazien und feinem Zucker. Wenn sie fertig gebacken und erkaltet sind, schneidet man sie seitlich bei einem Sprunge mit einem scharfen Messer ein und füllt sie mit folgender Crème: In $\frac{1}{2}$ l Milch werden 14 dkg grob gestoßenen Zuckers, 4 Dotter, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille und 5 dkg Stärkmehles gegeben und alles zusammen am Feuer mit der Schneerute im Schneebecken so lange gerührt, bis die Masse ganz dick geworden ist.

Salzburger-Nockerln aus Brandteig (siehe Seite 323.)

Feines Backwerk und Konfekt.

Damen-Krapferln. Man treibt 14 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt nach und nach 3 Dotter und 7 dkg fein gestoßenen Zuckers, etwas Vanillegeruch und fein gewiegte Citronenschale dazu und, wenn diese Masse gut abgetrieben ist, staubt man $19\frac{1}{2}$ dkg Mehl hinein. Aus dieser Masse formt man nußgroße Kugeln, legt sie auf ein Blech, macht mit dem kleinen Finger in der Mitte eine Vertiefung,