

**Honigfülle.** Mit Butter bestrichener dünn ausgerollter Hefenteig wird dicht mit fein geriebenem Lebkuchen bestreut, Zucker und Zimmt darüber gegeben, die Fülle oben nochmals mit Butter betropft.

**Confiturfülle.** Mit Wasser oder etwas Weißwein rührt man eine dicke Fruchtarmelade, dünn und glatt, gibt zur größeren Ergiebigkeit etwas Biscuitbrösel darunter, nach Geschmack eine beliebige Würze und füllt damit das Backwerk.

---

## Schmalzbäckereien und Mehlspeisen.

---

### Krapfen.

#### Krapfen von Brandteig.

Auf einem Reindel lasse man 4 Deciliter Milch mit 70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker und ein bißchen Salz aufkochen, dann verrühre man darein 280 Gramm feines Mehl und rühre es beständig, bis sich daraus ein fester Teig bildet, welcher sich sowohl vom Geschirr als auch vom Kochlöffel ablöst; nun gibt man ihn auf eine Schüssel, und wenn er auskühlt, verrühre man darein vier Dotter und zwei ganze Eier eins nach dem andern, und rühre es noch recht gut ab; hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, mache daraus kleine runde Krapfen, lege sie auf ein mit Butter beschmiertes Blech, bestreiche sie mit aufgeschlagenem Ei und lasse sie bei gelinder Glut backen; wenn sie recht aufgegangen, ziehe man das Blech aus der Röhre heraus, bestreue die Krapfen mit Zucker und lasse sie gar backen; dann nimmt man sie heraus und wenn sie gänzlich ausgekühlt, schneidet man jedes Stück von der Seite auf und füllt die Krapfen mit einem beliebigen Eingefottenen. Es ist nicht gut, das Rohr vorzeitig zu öffnen, da die Krapfen sonst sinken.

### Waffeln (Waffelkrapsen).

140 Gramm Schmalz und ebensoviel Butter werden mit drei ganzen Eiern und acht Dottern gut verrührt, dann fünf Löffel voll Germ,  $\frac{1}{3}$  Liter lauwarmer Milch und  $\frac{3}{8}$  Kilo feines Mehl nebst etwas Salz und fein gestoßenem Zucker damit gut abgemacht; dann lässt man die Masse an einem warmen Orte nochmals so hoch gehen. Nun halte man das Waffeleisen über frischer Glut, bestreiche es, wenn es heiß ist, mittelst eines Federpincels inwendig mit Schmalz oder Butter, gebe einen Löffel voll Teig darein, halte es über die Glut, drehe es nach einigen Augenblicken um und lasse die Waffeln so auf beiden Seiten schön gelbbraun backen. Wenn sie aus dem Eisen genommen, werden sie heiß mit feinem Zucker bestreut gehäuft auf einen Teller geordnet.

### Waffelkrapsen auf andere Art.

140 Gramm Mundmehl werden mit 70 Gramm gutem Rindschmalz in einem Topfe gut abgebröckelt und dann mit 120 Gramm fein gestoßenem Zucker, drei Löffel voll gutem Rahm, vier Eiern, etwas gestoßenen Mandeln, Zimmt und einem Löffel voll Wein gut verrührt. Beim Backen wird ganz wie bei vorigem Recept zuwerke gegangen.

### Schlüsselkräpfchen.

Der Teig zu diesen wird ganz so wie jener zu den Spritzkrapsen (siehe diese) bereitet und dann mit einem Löffel kleinfußgroß in heißes Schmalz gegeben, schön gelbbraun gebacken und die Kräpfchen dann mit feinem Zucker bestäubt zur Tafel gegeben. Während des Backens muss die Pfanne immer geschüttelt werden, damit die Kräpfchen auffpringen; in jedes derselben kann, wenn sie aus dem Schmalze genommen werden, mit einem Messer ein Loch gestochen und etwas Himbeer- oder Marillensalse gegeben werden.

### Milchrahmkrapsen.

Man gibt  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Milchrahm, zwei ganze Eier und sechs Eierdotter in einen Topf und sprudelt es gut ab, dann

nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo Auszugsmehl in eine Schüssel, läßt es etwas lau werden, gibt, wenn es lau ist, vier Eßlöffel voll aufgelöste Germ, etwas gestoßenen Zucker und etwas Salz hinein, auch den abgesprudelten Milchrahm gibt man dazu; dann macht man den Teig damit an, aber ja nicht zu fest, schlägt ihn gut ab, gibt ihn auf das Nudelbrett heraus, wälkt ihn aus, sticht ihn mit dem Krapsenstecher aus, füllt die Teigblättchen mit Marillensafte und legt wieder ein Blättchen darauf, aber umgekehrt; die fertigen Krapsen werden auf eine mit Mehl bestaubte Serviette gelegt, wieder mit einem Tuch zugedeckt, dann läßt man sie gehen und zuletzt werden sie in Schmalz schwimmend mäßig schnell gebacken.

#### Biscuitkrapsen als Mehlspeise.

Man rührt einen Biscuitteig ab (mit dem Schnee jedoch darf er nicht gerührt werden), bäckt davon auf einem bestrichenen Backblech Bufferln mit 3—4 Centimeter Durchmesser, macht eine Crème aus 50 Gramm Mehl, fünf Dottern, 3 Deciliter Obers und Vanille, gibt die Dotter vor dem Kochen hinein, färbt die Hälfte dieser Crème mit Chocolate, bestreicht damit die Bufferln (eines weiß, das andere schwarz) legt zwei und zwei zusammen, taucht sie in Obers, paniert sie in Eier und Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz; dann zuckert und glasiert man sie und gibt sie zur Tafel.

#### Erdäpfelkrapsen.

Man nimmt die rohen Erdäpfel, schält sie, zerschneidet und kocht sie in Salzwasser; wenn sie gekocht sind, werden sie abgeseiht und durchpassiert. Dann nimmt man 140 Gramm Butter und sechs Eierdotter, treibt es ab, gibt auch die Erdäpfel hinzu, schlägt von vier Eiweiß den Schnee und gibt ihn nebst vier Löffel voll geriebenem Parmesankäse hinein, rührt alles durcheinander und macht dann kleine Krapsen, bestreicht sie mit Eiern, streut Bröseln darauf und bäckt sie aus dem Schmalz.

#### Faschingskrapsen.

Man gibt auf eine Schüssel  $\frac{1}{2}$  Kilo lauwarmer durchgeseihtes Mehl, schlägt in einen Topf sechs Dotter und ein ganzes Ei, gießt darein 1 Deciliter lauwarmen ungekochten süßen

Nahm, gibt dazu 105 Gramm geklärte Butter, 35 Gramm gute dicke Hefe, zwei Löffel gestoßenen Zucker, von einer halben Citrone die geschnittene Schale, salzt die Masse ein wenig, quirlt sie gut ab und macht damit und mit dem nöthigen Mehl einen Teig an, schlägt ihn jedoch nicht, sondern verrühre alles gut; hernach gibt man den Teig aufs Nudelbrett, walzt immer ein Stück fingerdick, und sticht davon mit dem Krapsenstecher runde Blätter aus, gibt in die Mitte eines jeden ein Häufchen Eingefottenes, sticht dann wieder ebensoviele Blättchen aus und belegt damit die mit dem Eingefottenen, kneipt die Ränder rund herum zusammen und sticht die Krapsen noch einmal aus, dann legt man sie auf eine mit Mehl bestaubte Serviette und läßt sie aufgehen; wenn sie noch einmal so hoch sind, legt man sie in gut heißes Schmalz mit der oberen Seite auf den Boden der Pfanne und deckt sie zu; wenn sie auf einer Seite goldbraun gebacken sind, wendet man sie um, deckt sie aber nicht mehr zu, und so fährt man fort, bis alle gebacken sind. Zu viel Schmalz darf man aber auch nicht geben, sonst entstehen nicht so leicht die beliebten weißen Ränder.

### Faschingskrapsen auf andere Art.

Man verrührt 140 Gramm Butter recht flaumig mit einem ganzen Ei und sechs Dottern, gibt dann  $\frac{1}{2}$  Kilo lauwarmgestelltes und durch ein feines Sieb geschlagenes feines Mehl,  $3\frac{1}{2}$  Deciliter lauwarmes Obers, etwas Salz und Zucker und vier Löffel voll recht gut abgewässerte Hefe darein, verrührt Alles, läßt es, an einen warmen Ort gestellt, nochmals so hoch aufgehen, nimmt den Teig dann auf ein Brett, sticht die Krapsen wie die vorigen aus und legt sie auf ein mit einem mit Mehl bestaubten Tuche bedecktes Brett. Von da werden sie ohne weiteres Gehen gleich den obigen aus dem Schmalze gebacken.

### Prügelkrapsen.

$\frac{3}{4}$  Kilo feines Mehl wird in einer Schüssel lauwarm gestellt. Nun sprudle man vier ganze Eier und fünf Dotter,  $3\frac{1}{2}$  Deciliter lauwarmes Obers und vier Löffel voll gut abge-

wässerte Hefe ab und gebe es mit 175 Gramm zerlassener Butter oder 140 Gramm Schmalz in das Mehl. 140 Gramm Mandeln werden so fein als möglich geschnitten, ebensoviel Weinbeeren und etwas Salz und Zucker werden ebenfalls damit vermischt. Nun wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett handbreit und gut fingerdick ausgerollt, das Holz mit Butter bestrichen und der Teig um dasselbe gewickelt. Wenn derselbe aufgerollt, wird er mit einem gut mit Butter bestrichenen Papier überwickelt und dieses mit Bindfaden recht gut befestiget. Nun wird er bei recht frischem Holzkohlen- oder auch hellem Feuer ziemlich schnell gebraten. Nach einer halben Stunde wird der Bindfaden sammt dem Papier herabgenommen, der Krapfen mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels bestrichen, gut mit feingestossenem Zucker und Zimmt bestreut und dann wieder zum Feuer gegeben und goldbraun gebacken.

### Rosenkrapfen.

Man nehme aufs Nudelbrett 280 Gramm Mehl, zerwalke darin 70 Gramm Butter, mache in der Mitte ein Grübchen, schlage darein ein ganzes Ei und zwei Dotter, gebe dazu drei Löffel voll gute Milch, drei Löffel voll Wein, ein bißchen gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, mache den Teig an, arbeite ihn recht ab und rolle ihn gleichwie für Suppennudeln aus; nun steche man davon mit einer Form schöne Röschen aus, feuchte sie in der Mitte ein bißchen mit Eiweiß an, lege immer vier Blätter aufeinander, drücke sie in der Mitte mit dem Finger fest zusammen, lege sie in heißes Schmalz und lasse sie schön goldgelb backen; dann gebe man in die Mitte einer jeden Rose entweder ein Häufchen eingesottene Ribis oder Rosinenpowidel, bestreue sie mit Zucker und richte sie schön auf eine Schüssel an.

Aus diesem Teig kann man auch die sogenannten Schneeballen oder Gottesgnaden machen, nämlich: Wenn der Teig so wie für Nudeln ausgerollt ist, schneide man davon längliche, dreifingerbreite Streifen, radle sie in der Mitte zwei- oder dreimal ein bißchen durch, lege sie mit dem Stiel eines Kochlöffels aufgefaßt in heißes Schmalz und lasse sie goldgelb backen; dann schlichte man sie hügelartig auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und trage sie zur Tafel.

### Schnürkrapsen.

350 Gramm Mehl wird mit 280 Gramm Butter gut auf einem Nudelbrett mittelst des Nudelwalkers vermischt und dann mit einem Ei, zwei Dottern und drei Löffel voll Milchrahm zu einem Teige gemacht. Dieser wird nun messerrückendick ausgetrieben, in viereckige Fleckchen geschnitten, über die hiezu gehörige Form gelegt, mit Bindfaden befestigt und aus gutem Schmalze schön gelb gebacken. Nun wird der Bindfaden herabgelöst und die Form herausgezogen, worauf man die Krapsen mit Zucker und Zimmt bestaubt.

### Schnürkrapsen auf andere Art.

140 Gramm Butter wird mit 210 Gramm Mehl, 70 Gramm Mandeln, 70 Gramm Zucker, kleingehackten Citronenschalen und zwei Eierdottern auf einem Brette gut vermischt und mit etwas Obers zu einem Teige geknetet. Dieser wird nun gleich dem Vorigen behandelt.

### Spritzkrapsen.

Man kocht von  $3\frac{1}{2}$  Deciliter feinem Mehl und Wasser ein recht dickes Koch, gibt ein kleines Stück Butter darein und verrührt es mit acht ganzen Eiern recht fest. Nun wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Spritze schnell dareingestossen, dann ungefähr zwei bis drei Eßlöffel voll Teig in dieselbe gegeben und schneckenförmig in das heiße Schmalz gedrückt. Wenn sie schön braun gebacken, werden sie herausgenommen und auf diese Weise wird fortgeföhren, bis aller Teig verbraucht ist. Nun werden sie auf eine Schüssel gerichtet und gut mit Zucker bestaubt recht heiß zur Tafel gegeben.

### Spritzkrapsen mit Milch.

Wenn der Teig gleich dem Obigen bereitet, wird in einer gut mit Butter bestrichenen Casserolle Milch oder Obers kochend gemacht, der Teig durch die Spritze schneckenförmig dareingedrückt, gut mit Zucker bestreut und im Rohr von oben und unten langsam gebacken. Dieses Gericht soll eigentlich in einer Porzellancasserolle gebacken werden, da es sich nicht gut anrichten läßt.

### Schneeballen.

Die Schneeballen sind wegen ihrer geringen Kosten und leichten Bereitungsart eine sehr beliebte Mehlspeise und werden selbst auf größeren Tafeln gerne gesehen. Man nimmt auf ein Nudelbrett zwei Handvoll feines Mehl, gibt vier Eierdotter, drei Löffel voll Wein, zwei Löffel voll Rahm und etwas Salz dazu und arbeitet diesen Teig so lange recht fein ab, bis er kleine Bläschen bekommt. Nun treibt man ihn in die Länge und formt fünfzehn kleine Laibchen davon. Diese werden messerrückendick ausgewalzt und mit einem sogenannten Krapfenrädchen die Mitte in kleine fingerbreite Streifen getheilt, doch müssen die Enden unverfehrt bleiben. Nun stellt man eine kleine Pfanne mit Schmalz über das Feuer, läßt es heiß werden, gibt ein Fleckchen durch die Streifen auf einen Kochlöffelstiel und läßt es von diesem in das heiße Schmalz rollen. Wenn dasselbe auf einer Seite goldbraun, wird es mittelst eines hölzernen Stäbchens umgekehrt, auf der andern Seite ebenso gebacken, mit einem Backlöffel herausgenommen und über ein Sieb gelegt. Das Pfännchen muß klein sein, damit dieselben eine hübsche Form erhalten. Auch darf das Schmalz nicht gar zu heiß sein. Wenn sie auf diese Weise alle gebacken, werden sie gehäuft auf eine Schüssel gelegt und mit feinem Zucker bestäubt.

### Glasirtes Brot.

Nachdem die Rinde von einigen Semmeln abgerieben worden ist, schneide man dieselben in breite Streifen und weiche sie in Wein, der mit Zucker und Vanille gewürzt ist. Dann bestaube man jedes Stück mit Mehl auf beiden Seiten, backe sie aus dem Schmalze, streue gestoßenen Zucker darauf und halte eine glühende Schaufel darüber, damit sie schönen Glanz bekommen. Man gibt sie warm zur Tafel.

### Gebakene Haselnüsse mit Chaudrau.

Man mache einen Teig wie zu den Schneeballen, walke ihn messerrückendick aus, steche mit einem Fingerhute kleine runde Fleckchen aus, backe sie aus dem Schmalz und gebe sie mit Chaudrau übergossen zu Tische.

### Sogenannte Hobelspäne zu machen.

Man nimmt 140 Gramm Mehl, 70 Gramm Zucker, einen Löffel voll Wein und etwas Anis nach Belieben. Dieses alles wird auf einem Brette gut durcheinander gemengt, ausgewalzt, zweifingerbreite Streifen aus dem Teige geradelt, aus dem Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

### Kapuzinerklöße.

Wecken, wie zu einer Milchsuppe geschnitten, werden mit Milch angebrüht und verkocht; man rechnet auf zwei bis drei Wecken  $\frac{1}{4}$  Liter Milch. Wenn sie verkocht sind und die Masse in der Dike recht ist, gibt man so viel gestoßenen Zucker darein, bis alles süß genug ist, verrührt die Masse, sticht mit einem Löffel Klöße davon heraus, kehrt sie in verklopften Eiern um und bäckt sie in Schmalz. Man gibt eine beliebige süße Sauce dazu und auch Rosinen kann man in die Klöße geben.

### Kapuzinerklöße auf andere Art.

Es werden Milchbrote etwas abgerieben, dann in vier Theile geschnitten, einige Eier mit Milch und Zucker verrührt über die Milchbrote gegossen, und diese, wenn sie sich vollgesogen haben, in Schmalz gebacken, dann mit länglich geschnittenen Mandeln besteckt und eine süße Sauce darüber gegossen.

### Gebakene Weichseln.

Schöne Weichseln werden abgezapft, acht bis zehn an ein Spießchen gesteckt, in Brandteig getaucht und aus dem Schmalz gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie von den Spießchen gezogen. Man kann auch, wenn man will, immer sechs und sechs Weichseln mit den Stengeln zusammenbinden und so büschelweise backen.

### Gebakene Zwetschken.

Man mache einen Teig wie zu den Äpfelspalten; die dürren Zwetschken werden dann in Wasser weich gekocht, die Kerne ausgelöst und dafür in jede ein abgezogener süßer Mandelkern

gesteckt. Jetzt tauche man die Zwetschen in den Teig, backe sie aus dem Schmalz und gebe sie mit Zucker und gestoßener Chokolade bestreut zur Tafel.

### Buckerstrauben.

Von zwölf Eiern wird das Weiße zu recht festem Schnee geschlagen, dann mit 140 Gramm Zucker, zwei Eßlöffel voll Wein und so vielem Mehl verrührt, daß ein Teig in der Dicke des Eingetraufsten entsteht. Nun stelle man Butter in einer Pfanne über das Feuer, lasse, wenn dieselbe heiß ist, den Teig durch die dazu bestimmte Trichterform hineinlaufen, schüttle die Casserolle fleißig und fasse die Strauben, wenn sie hellgelb gebacken, mit dem Backlöffel auf einen mit Löschpapier überbundenen Radelwaller. Man nimmt zu jeder einzelnen Straube ungefähr drei Eßlöffel voll von dem Teige und hält vor die Öffnung des Trichters ein Kartenblatt, welches über der Butter weggenommen wird. In Ermanglung der hierzu eigens bestimmten Form mit drei Öffnungen kann jeder gewöhnliche Trichter die nämlichen Dienste leisten, nur fahre man damit schnell über die Butter kreuz und quer. Wenn der Teig verbraucht, werden sie auf eine Schüssel gehäuft angerichtet und mit feinem Zucker bestäubt.

## Bäckereien von Buttermteig.

### Mandelmaulastchen.

Man bereitet gute Mandelfülle (siehe diese bei dem Tirolerstrudel von Germteig), rollt dann guten Buttermteig messerrücken-dick aus, schneidet ihn in handgroße Fleckchen, bestreicht diese mit abgeschlagenen Eiern, gibt auf jedes derselben einen guten halben Eßlöffel voll von der Mandelfülle, schlägt sie von beiden Seiten übereinander, bestreicht sie mit Eiern und bäckt sie langsam.

### Mandelmaultaschen auf andere Art.

$\frac{1}{4}$  Kilo Butter wird mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl auf einem Nudelbrett gut abgebröseln, dann mit acht Eierdottern, vier Löffel voll Wein und etwas Salz zu einem Teige geknetet; diesen treibe man mit dem Nudelwalzer aus, schlage ihn wieder zusammen und rolle ihn auf diese Art viermal aus. Nun lasse man ihn eine Weile an einem kühlen Ort rasten. Während dieser Zeit verrühre man 70 Gramm Zucker, ebensoviele Mandeln, beides fein gestoßen, mit einem Ei, zwei Dottern und etwas Zitronenschalen so lange, bis es recht flaumig und dick ist. Der Butterteig wird nun ganz dünn ausgetrieben, in handgroße Fleckchen geschnitten, diese am Rande etwas mit Eiern bestrichen, auf jedes Fleckchen ein Eslöffel voll Fülle gegeben, die Fleckchen übereinander geschlagen, oben mit Eiern bestrichen und mit Zucker bestreut langsam gebacken.

### Gebackene Mandeln in Butterteig.

140 Gramm geschälte Mandeln werden, nachdem sie fein gestoßen, im Mörser mit 70 Gramm ebensolchem Zucker, zwei Eierdottern und einem Stückchen Butter vermischt und zu einem Teige gestoßen. Dann schneidet man von messerrückendick ausgewalktem Butterteig kleine viereckige Fleckchen, bestreicht sie mit abgeschlagenen Eiern, gibt auf jedes derselben ein Häufchen von der Mandelmasse, nimmt oben die vier Ecken zusammen und klebt sie aneinander, bestreicht sie mit Eiern und bäckt sie langsam im Ofen. Wenn sie ausgebacken, werden sie mit Zucker bestreut warm zur Tafel gegeben.

### Tirolerstrudel von Butterteig.

Nachdem der Butterteig bereitet worden (siehe diesen), wird er gut messerrückendick ausgetrieben, dann mit einem Messer in ungefähr achtfingerbreite und  $\frac{1}{3}$  Meter lange Fleckchen geschnitten und diese am Rande mit abgeschlagenen Eiern bestrichen; doch muß man achthaben, daß nichts über den Rand fließe, weil es den Teig am Aufgehen hindern würde. Nun wird entweder Marillen- oder Zwetschenmarmelade darüber gestrichen, oder Weinbeeren, Rosinen und in schmale Streifen geschnittene

Mandeln darüber gestreut, die Flecken zusammengebogen, an dem Rand, das ist der Länge nach, mit einem Messer halbfingerdick eingeschnitten, oben mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und auf einem mit Papier belegten Bleche in den Ofen gegeben. Wenn sie halb gar gebacken, werden sie herausgenommen, mit feinem Zucker bestreut und wieder in den Ofen gegeben, woselbst dann der Zucker, indem er zergeht, sich bräunt und dem Backwerk ein besonders gefälliges Ansehen gibt.

Anmerkung. Die Bereitung von Buttermteig siehe unter verschiedenen Teigsorten.

### Butterschnitten.

Gut bereiteter Buttermteig wird halbfingerdick ausgewalzt und mit einem Messer in fingerlange und etwas breite Streifen geschnitten; diese werden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und in einen ziemlich heißen Ofen gegeben. Wenn sie aufgegangen, werden sie mit feinem Zucker bestreut, nochmals in den Ofen gegeben und schön goldbraun gebacken.

### Butterschnitten mit Mandeln.

Wenn die Stängelchen geschnitten und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, werden sie auf fein gestoßene und mit ebensolchem Zucker vermischte Mandeln gedrückt, welches ziemlich fest geschehen kann, damit viele kleben bleiben, mit dieser Seite nach oben in eine mit Papier belegte Pfanne gelegt und im Ofen schnell gebacken.

### Augenläserkräpfschen.

Man sticht von messerrückendünn ausgewalktem Buttermteig vierzig ungefähr thalergroße Plättchen, bestreicht zwanzig davon am Rande mit abgeschlagenen Eiern und sticht von den übrigen mittelst einer kleineren Form runde Fleckchen heraus, so daß sie Ringelchen bilden, legt sie dann auf die ganzen Plättchen und gibt sie auf ein mit Papier belegtes Blech. Sie werden oben wieder mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, doch darf ja nichts davon über den Rand fließen, weil sie sonst nicht gleich aufgehen, und dann in einen nicht gar zu heißen Ofen gegeben. Wenn sie auf-

gegangen (ihre Höhe kann wohl achtmal so viel betragen, als derjenigen, mit der sie in den Ofen gegeben wurden), werden sie herausgenommen, mit feinem Zucker bestreut und dann schön goldbraun gebacken. Wenn sie ausgekühlt, wird in die Vertiefung eine schöne eingelegte Kirsche oder Weichsel, oder auch etwas Ribisel-, Himbeeren- oder Marillenmarmelade gegeben.

### Butterteigkrapsel mit Fülle.

Man sticht aus dünn ausgerolltem Blätterteig runde Blättchen aus, füllt davon jedes in der Mitte mit etwas Frucht- marmelade, bestreicht den Teigrand mit einer leicht in Wasser

Abbildung 38.



Butterteigkräpfchen mit Fülle.

genetzten Feder innen ein wenig, deckt die Kräpfchen mit einem zweiten etwas größeren Teigblatt, überstreicht sie mit Ei und bäckt die gefüllten Kräpfchen bei guter Hitze.

## Diverse andere Mehlspeisen.

### Aufgegangene Semmeln.

Man reibe die Rinde von 4 Semmeln ab und schneide sie in Schnitten wie zu den Pafesen, befeuchte sie mit Obers, damit sie sich ansaugen, lege die Schnitten in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, sprudle 6 Eierdotter, etwas Zimmt und gestoßenen Zucker und  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Obers gut untereinander, gieße es über die Semmeln und lasse sie schön goldgelb backen.