

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.

### Aufgegangene Semmeln nach anderer Art.

Man schneide die Semmeln wie zu vorhergehenden Schnitten, röste sie auf einer Seite in etwas Butter, lasse sie auskühlen, bestreiche die ungeröstete Seite mit Quittenmarmelade, gebe eine zweite Semmelschnitte darauf und lege sie in einer Form übereinander. In Rothwein gibt man Zucker, daß der Wein süß genug wird, lasse ihn heiß werden, gieße ihn über die Schnitten und lasse sie im Backrohr schön goldgelb backen.

### Semmeln auf englische Art.

Man reibe von sehr kleinen Semmeln die Rinde ab, schneide eine Schnitte herab, nehme die Schmolle heraus und backe sie aus heißem Schmalze, weiche die Hälfte von der Schmolle in etwas Milch ein, drücke sie wieder aus, treibe  $10\frac{1}{2}$  Deka Weinmark zu 10 Semmeln ab, menge 7 Deka geschwellte gestoßene Mandeln dazu, gebe alles mit 4 Löffel gestoßenen Zucker zusammen, rühre noch 1 ganzes Ei mit einem Dotter darunter, fülle die Semmeln damit, schließe die Öffnung mit der Schnitte, übergieße die Semmeln mit Milch, lasse sie ansaugen, dann richte man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, sprudle 4 Eier mit etwas Salz und Obers ab, gieße diese darüber und backe sie leicht hellgelb.

### Semmelmehlspeise anderer Art.

Man siede ein Stück Zimmt und ein Stück Vanille in  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Wein  $\frac{1}{4}$  Stunde, bäh unterdessen die Schnitten von 2 Semmeln schön goldgelb, gieße den siedenden Wein darüber und lasse alles zugedeckt, bis es kalt ist, stehen, passiere das Erweichte durch ein Sieb, rühre 4 Eierdotter und 2 ganze Eier flaumig ab, menge das Passierte mit Zucker, daß es süß genug wird, darunter, zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß und backe die Mehlspeise, bis sie eine schöne Farbe hat.

### Weinmehlspeise.

Man rühre 3 Löffel Mehl mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Wein, 3 Eierdotter mit etwas Zimmt glatt ab, setze dieses unter fleißigem

Rühren auf die Glut, bis es so dick wie ein Rindsfocch wird, lasse es kalt werden, menge gestoßenen, an einer Citrone abgeriebenen Zucker, dass es süß genug wird, und 4 Eierdotter gut darunter, zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß und backe sie wie die übrigen Mehlspeisen.

### Mehlspeise von Zwieback.

Man versprude 1 Löffel Mehl mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Obers und 8 Eierdottern, Zucker so viel als nöthig und lasse es unter beständigem Rühren auf der Glut, bis es dick wird, zusammen stehen, lasse es kalt werden, rühre von 4 Eiern den Schnee behutsam darunter, fülle von der Masse fingergliedhoch in eine mit Butter ausgestrichene Form, belege diese mit mit Rum befeuchtetem Zwieback, gebe wieder gliedhoch von der Masse, dann Zwieback und so fort, bis aller Vorrath zu Ende, backe die Speise bei mittelmäßiger Hitze und serviere sie sogleich.

### Mehlspeise von Schwarzbrot.

28 Deka fein geriebene schwarze Brotkröseln menge man mit 2 Messerspitzen voll Zimmt, die geriebene Schale von einer Citrone und 14 Deka gestoßenen Zucker darunter, gieße 1 Liter 6 Centiliter Rothwein dazu, rühre alles gut untereinander, fülle die Hälfte der Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkröseln ausgestreute Form, gebe Quittenmarmelade oder Eingefotenes darauf, dann die noch übrige Masse, belege sie mit klein gezupfter Butter, backe sie bei mäßiger Hitze und gebe sie sogleich mit Zucker bestreut zu Tisch.

### Mandelwürstel.

Man rühre 14 Deka geschwellte gestoßene Mandeln mit  $10\frac{1}{2}$  Deka gestoßenem Zucker, der geriebenen Schale von einer halben Citrone mit etwas Zimmt und Gewürznelken und dem Schnee von 4 Eiweiß, bis es gut dick wird, streiche die Masse auf Fridattensleckerl, rolle sie zusammen, lege sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, gieße etwas Obers darüber, lasse sie bei mittelmäßiger Hitze langsam backen und bringe sie mit Zucker bestreut sogleich zu Tisch.

### Nürnbergger Würstel.

Man mache von 6 Eiern und einem Stückchen Butter ein Eingerührtes, gebe 4 Löffel grüne, gedünstete Erbsen, ebenfalls soviel Maïrachen, von 6 Krebsen die geschnittenen Schweiferln und Scheren, einen gezupften Hechten, Salz, fein geschnittene grüne Petersilie und ein paar Löffel voll Rahm dazu, menge alles gut untereinander, streiche die Masse auf Fridattensleckerln, rolle sie zusammen und mache sie fertig wie die vorhergehenden.

### Oblatenwürstel.

Man menge 14 Deka geschwellte, gestoßene Mandeln, 10 $\frac{1}{2}$  Deka Zucker, die geriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone mit dem Saft davon, etwas Zimmt und von zwei Eiern den Schnee gut untereinander, schneide fingerlange und fingerbreite Oblatenflecken, streiche die Masse halbfingerdick darauf, rolle sie zusammen, wende sie in versprudelten Eiern und Semmelbröseln um, backe sie aus heißem Schmalze und gebe sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

### Scheiterhaufen.

Man schneide abgeriebene Semmeln oder Rispeln in längliche Stücke, weiche sie in Milch, lege sodann ein Stück neben dem andern in eine ausgeschmierte Casserolle, streue Rosinen, Zucker und fein länglich geschnittene Mandeln darüber und ein klein wenig Butter, dann wieder eine Reihe Rispeln, Rosinen zc. und so fort, bis die Form voll ist; sprudle einige Eier mit Milch ab, gieße es über das Ganze darüber, backe die Speise und stürze sie aus der Form.

### Biscuitwandelu.

Man treibe 140 Gramm Butter mit zwei ganzen Eiern und acht Dottern recht flaumig ab; 140 Gramm gestoßene Biscuitbrösel werden dann mit einem guten Wein etwas angefeuchtet und mit 105 Gramm gestoßenem Zucker, 8 Gramm Zimmt und 35 Gramm klein geschnittenem Citronat unter die Butter gerührt, die Wandelu mit Butter bestrichen, das Gerührte hineingefüllt und langsam gebacken.

### Crémewandeln mit Mandeln.

Man mache von  $\frac{1}{3}$  Liter Obers und vier guten Löffeln Mundmehl ein dickes Koch, lasse es gut auffieden und hernach auf einem Teller auskühlen, dann gebe man sieben Eierdotter und sieben Löffel voll Koch abwechselnd in 140 Gramm abgetriebene Butter und 140 Gramm klein gestoßene Mandeln, rühre es immer, schlage dann von sieben Eierklar einen Schnee, gebe ihn nach und nach hinein und rühre es schön flaumig ab. Hierauf stoße man etwas Vanille mit 120 Gramm Zucker und gebe Citronenschalen und etwas geschnittenen Citronat hinein. Nun füttere man die Wandeln mit Buttermehl, fülle sie nicht ganz voll an, übersäe sie mit Zucker und backe sie langsam.

### Pfanzel mit Kirschen.

Man rühre 3 Eßlöffel Mehl mit  $3\frac{1}{2}$  Decil. Milch und 4 Eiern, von 1 Semmel in Butter geröstete Bröseln, Zucker, bis es süß genug, und schwarze Kirschen, so viel als nöthig, untereinander, streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Masse hinein, lasse diese schön langsam backen und gebe die Mehlspeise sogleich mit Zucker bestreut zu Tisch.

### Pfanzel mit Kastanien.

Man fiede in Milch von 1 Ei geschnittene Nudeln dicklich ein, lasse sie dann auskühlen, treibe ein Stück Butter mit drei Eiern ab, gebe etwas Salz, etwas Zucker, schneide gebratene Kastanien würflich und menge sie mit den Nudeln gut unter das Eingerührte, gebe alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Casserolle und backe es schön goldgelb.

### Pfanzel von Semmelbröseln.

Man nimmt 12 Löffel Semmelbrösel, feuchtet sie mit Obers an, treibt  $10\frac{1}{2}$  Deka Butter ab, rührt 4 ganze Eier eines nach dem andern darunter, mengt die Semmelbröseln mit etwas Salz und Zucker darunter und bäckt das Pfanzel wie das vorhergehende.

### Croquettes von Nudeln (Nudelwürstchen).

Zwei Handvoll fein geschnittene Nudeln werden in Milch mit etwas Zucker weich gekocht, dann 70 Gramm Butter mit zwei ganzen Eiern und vier Dottern recht gut verrührt, die indes abgekühlten Nudeln darein gegeben, gut verrührt, mit einem Löffel kleine Würstchen geformt, diese in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, gut mit Semmelbröseln bestreut und aus heißem Schmalz schön goldbraun gebacken, dann auf eine Schüssel zierlich angerichtet und mit feinem Zucker bestäubt zu Tisch gegeben.

### Kaiserkipfel.

Man nimmt mürbe Kipfel, schneidet sie in dreifingerbreite Stücke, dann oben eine Platte herab und höhlt sie aus, dann weicht man sie in Wein oder in Milch nach Belieben, doch ist der Wein vorzuziehen. Man füllt sie dann mit Zwetschenmus von dünnen Zwetschen oder mit etwas Eingefottenem, deckt die Platte wieder darauf, taucht sie in abgeschlagene Eier, bestreut sie gut mit Semmelbröseln und backt sie schön goldgelb aus dem Schmalze, richtet sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie warm zur Tafel.

### Schlickkrapferl mit Mandeln.

Man bereite einen schönen Nudelteig, stoße 14 Dekka geschwellte Mandeln, rühre es mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern, 10 $\frac{1}{2}$  Dekka gestoßenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde, bis es gut dick wird, menge den Schnee von 3 Eiweiß darunter, mache von dem Teig größere länglich-runde Fleckchen, die dann gefüllt, mit Eiweiß bestrichen und zur Hälfte überschlagen werden; die Enden werden aneinander gedrückt und die Krapferl hierauf wie die Nudelcroquettes beendet.

### Wasserschnitten.

6 Löffel Mehl werden mit 2 Eiern, etwas Milch und Salz in der Dike wie ein Mehlschmarn glatt abgerührt; nun wende man Semmelschnitten darin um und gebe sie in siedendes Salzwasser, lasse sie eintigmal aufsieden, lege sie in ein Sieb,

dass das Wasser abläuft, lasse in einer Casserolle Schmalz heiß werden, röste die Schnitten darinnen auf beiden Seiten, bis sie eine Farbe haben, dann lege man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, begieße sie mit Rahm und dünste sie noch ein wenig.

### **Pogatscherln.**

Auf ein Nudelbrett gebe man 1 Theil fein geschnittene Grammeln (Griesen) und 1 Theil Mehl, gebe etwas Wein oder Milchrahm und 2 Eierdotter mit etwas Salz daran, arbeite den Teig gut ab, rolle ihn dünn aus, schlage ihn wie einen Butterteig wieder zusammen, wiederhole dies dreimal, das viertemal rollt man ihn kleinfingerdick aus, steche mit dem Krapsenstecher Pogatscherln aus, mache mit dem Messer Schnitte, dass diese aussehen wie ein schiefes Gitter, bestreiche sie mit einem versprudelten Ei und backe sie auf dem Kuchenblech. Man kann auch Germ dazu nehmen. Sie schmecken auch kalt vorzüglich.

### **Palatschinken.**

Man backe kleine Pfannkuchen, bestreue sie mit sehr fein geschnittenen Äpfeln, rolle sie leicht zusammen, wende sie in einem versprudelten Ei, dann in Semmelbröseln um, backe sie aus heißem Schmalze und gebe sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

## **Puddings.**

### **Vorbemerkung.**

Die Puddings können entweder in Servietten, die man in siedendes Wasser hängt, oder in Puddingformen mit gut schließenden Deckeln im Wasserbade gesotten werden. Kocht man den Pudding in der Serviette, so muss dieselbe vorher längere Zeit in siedendem Wasser eingeweicht und nachher so trocken als möglich aus-