

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen  
Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

V. Mehl- und Körnerspeisen

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

## V. Mehl- und Körner Speisen.

In einem völlig auf die Kriegsverhältnisse eingestellten Kochbuch konnte den Mehlspeisen nur ein recht kleiner Raum zugeweiht werden, da große Sparjamkeit mit Mehl nach wie vor geboten ist. Auch mußten alle diejenigen Speisen ausscheiden, bei denen sich der Verbrauch an Butter und Eiern nicht auf ein ganz bescheidenes Maß herabdrücken läßt.

### A. Nudelspeisen.

#### 319. Einfache Nudeln.

1 Pfd. Streifen- oder Hohlnudeln (Maffaroni),  $3\frac{1}{2}$  l Wasser, Salz;  
15 g Butter, 50 g Käse.

Die Nudeln werden zerdrückt, Hohlnudeln in kurze Stücken gebrochen. Man schüttet sie in das siedende Wasser, rührt sie mit einer Gabel auf und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer gar kochen; sie müssen weich sein, aber nicht etwa zu Brei zerfallen.

Die abgekochten Nudeln werden auf einen Durchschlag gegeben, abgetropft und mit etwas frischem kochenden Wasser überschüttet.

Dann rührt man den geriebenen Käse darunter, träufelt die gebräunte Butter über die Speise und trägt gleich auf, da Nudeln durch längeres Stehen hart werden.

Anmerkung: Nudelkochwasser nicht fortgießen! Es wird zu Suppen und Tunken verwendet und spart bei solchen an Mehl.

#### 320. Auf andere Art

reicht man die abgekochten Nudeln mit Tomaten-, Kräuter- oder Hamburger Tunke. Siehe Abschnitt IX.

### 321. Gemüßenudeln.

375 g Nudeln, Wasser und Salz zum Abkochen;  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Pfund verschiedene Gemüse, 30 g Butter, einige Tropfen Suppenwürze.

Von Gemüse können verwendet werden: Mohrrüben, Schoten, grüne Bohnen, junge Bohnenkerne, etwas Sellerie, Blumenkohl, Wirsing. Alles wird in zierliche Stücke geschnitten, der Blumenkohl in kleine Köstchen zerlegt, der Wirsing in Streifen geschnitten, dann mit wenig Wasser, Salz und etwas Suppenwürze gar gekocht. Einige ansehnliche Stücke läßt man zum Verzieren der Schüssel zurück, während man die übrigen Gemüse nebst der Butter unter die weichgekochten, abgetropften Nudeln mischt.

### 322. Nudeln mit Kräutern.

1 Pfund Nudeln oder Hohlnudeln, Wasser und Salz zum Abkochen; 40 g Butter, 3 gestrichene Eßlöffel geriebenes Brot, je ein gestrichener Eßlöffel feingewiegte Petersilie und Sellerieblätter, etwas Boretsch und Estragon.

In einer breiten Pfanne zerläßt man die Butter, gibt das Brot und die Kräuter dazu und, nachdem dies durchgedünstet, die gekochten, abgetropften Nudeln. Sie werden so lange vorsichtig umgerührt, bis sich die Kräutermischung überall angehängt hat, und dann gleich angerichtet.

**Nudeln mit Pilzen**, siehe Nr. 225 bis 227.

### 323. Nudeln mit Spargel.

$\frac{3}{4}$  Pfund Hohlnudeln, Wasser und Salz zum Abkochen, 1 Pfund Gemüsespargel, Wasser, Salz, 35 g Mehl, 25 g Butter, 5 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Eierfaß.

Der Spargel, es kann auch Bruchspargel sein, wird nach dem Schälen in kurze Stücke geschnitten, mit Wasser und Salz gar gekocht und die Brühe mit Mehl, Butter und dem in der Milch verrührten Eierfaß verkocht. Die Soße soll nicht zu dick sein.

Die Hohlnudeln werden inzwischen gekocht, abgetropft und mit dem Spargelgemüse gemischt.

### 324. Nudeln mit Spinat.

1 Pfd. Nudeln wie vor, 1 Pfd. fertiger Spinatbrei, 1—2 Eier, 30 g Butter, 40 g geriebener Käse, 2 Löffel Reibbrot.

In eine gefettete Backform legt man abwechselnd die mit Käse und Butter vermischten Nudeln und den Spinatbrei, unter den man das Ei rührt. Anfang und Beschluß macht eine Nudelschicht. Die Oberfläche wird mit Reibbrot und noch etwas Butter bestreut. Backzeit im Ofen 30—35 Minuten, bis die Oberschicht schön gebräunt.

### 325. Nudeln mit Tomaten gebacken.

1 Pfund Hohlnudeln, Salz und  $3\frac{1}{2}$  l Wasser zum Abkochen;  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Tomaten, 60 g Käse, 50 g Butter, Salz, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Unter die abgekochten Hohlnudeln rührt man den geriebenen Käse und füllt sie dann in eine Form schichtweise mit den in Scheiben geschnittenen und in dem größeren Teil der Butter angeschmorten Tomaten. Die oberste Lage muß aus Nudeln bestehen; man bestreut sie mit der geriebenen Semmel und dem Rest der Butter und bäckt dann 40—45 Minuten im Ofen.

### 326. Nudeln mit Äpfeln oder Kirschen oder Pflaumen.

$\frac{3}{4}$  Pfd. Nudeln oder Hohlnudeln, Salz und 3 l Wasser zum Abkochen;  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel oder Kirschen oder Pflaumen (Zwetschen), Zucker (1 Stückchen Zimt und Zitronenschale, 50 g Korinthen), 1 Ei,  $\frac{1}{8}$  l Milch, Butter zum Ausstreichen der Form.

Die Nudeln werden gekocht und abgetropft. Die Äpfel schneidet man zu Achtern, gibt sie in ein irdenes Gefäß, bestreut sie mit Zucker und gibt ein Stückchen Zimt und Zitronenschale dazu; dann läßt man sie in der Herdröhre gar werden oder kocht sie auf dem Herde recht trocken ein, sie dürfen nicht viel Brühe haben. Zu den Äpfeln gibt man noch die gesäuberten Korinthen. Kirschen und Pflaumen dagegen werden ohne Gewürze, nur mit Zucker ohne Wasser auf mildem Feuer kurz gedünstet, die Steine sind vorher zu entfernen. In die gefettete Form legt man nun schichtweise Nudeln und Obst so, daß Nudeln den Anfang und Beschluß

machen. Ei und Milch wird schaumig gequirlt und gleichmäßig über die Speise geträufelt. Eine Stunde im Ofen backen.

Man kann statt der Milch auch soviel Saft von den gedünsteten Früchten mit dem Ei verquirlen und als Überguß benutzen.

Diese vorstehenden Nudelspeisen sind mit Suppe und Salat ein ausreichendes Mittagessen.

### 327. Milchnudeln.

350 g Nudeln, Salz und  $2\frac{1}{2}$  l Wasser zum Abkochen;  $\frac{1}{2}$  l Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale oder Vanillin; nach Belieben noch 50 g geriebene Nüsse oder 60 g Korinthen.

Die abgekochten Nudeln schüttet man locker in eine Form, gießt die heiße gesüßte Milch, in der man Zimt und Zitrone ausziehen ließ, darüber und stellt die Form zugedeckt in die warme Röhre, bis alle Milch eingezogen ist. Statt der angegebenen Gewürze kann auch Vanillin verwendet werden. Durchgestreute Nüsse oder Korinthen machen dieses Gericht noch wohlgeschmecker; es eignet sich sowohl als Nachspeise nach einer sättigenden Suppe als auch für den Abendtisch.

Jrgend welches Kompott kann dazu gereicht werden.

### 328. Milchnudeln gebaken.

350 g Nudeln, Wasser und Salz zum Abkochen;  $\frac{1}{2}$  l Milch, Zucker, 1 Teelöffel Vanillenzucker; 275–300 g frischer, süßer Quark, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Puderzucker, 1 Prise Zimt.

Die Nudeln werden in mildem Salzwasser fast gar gekocht, dann abgetropft und in die kochende, mit Zucker und Vanillin gewürzte Milch geschüttet. Auf schwachem Feuer kocht man dann die Nudeln völlig weich; die Milch muß eingezogen sein. Der Quark wird glatt gerührt, wenn nötig mit etwas Milch geschmeidig gemacht, und nun schichtweise mit den Nudeln in eine Form getan, so daß Nudeln Anfang und Schluß machen. Auf diese oberste Nudelschicht streicht man die Butter und bäckt die Speise im nicht zu heißen Ofen lichtbraun. Sie wird in der Form aufgetragen und beim Anrichten mit feinem Zucker und Zimt besiebt.

### 329. Gefüllte Nudelflecke (Maultaschen).

400 g Mehl, 1 Ei, 4 Eßlöffel Wasser.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, in der Mitte eine Grube gemacht und dahinein das zerklopfte Ei nebst Wasser getan. Man verrührt dies zunächst mit etwas Mehl und knetet nach und nach soviel Mehl in den Teig, wie man hineinbringt; dann wird der Nudelteig noch eine Weile bearbeitet, bis er ganz glatt ist. Man nimmt nun ein Stück davon, legt es auf das mehlbestreute Nudelbrett und treibt es mit dem Rollholz zu einem möglichst dünnen Gladen aus, der aber keine Einrisse bekommen darf. Länglich-viereckige Stücke, ungefähr 8 zu 12 cm groß, werden davon abgeschnitten und der überbleibende Rand beim nächsten Ausrollen dazugetan. Ein etwa verbleibender Rest wird in feine Streifen geschnitten, diese zum Trocknen dünn auseinander gebreitet und zu einer Suppe benutzt.

Man kann den Nudelteig auch ohne Ei herstellen, indem man etwas mehr Wasser nimmt als oben angegeben und zur Erzielung einer gelblichen Farbe eine Messerspitze guten Eierjaß beifügt.

Zur Füllung kann man verwenden (Zubereitung siehe unter Nr. 194, 216, 235): Spinatbrei, feingehackte, gedünstete Pilze, aufgefochte Bratenmasse oder eine Semmelfüllung, zu der man die Semmel (oder Brot) reibt, mit reichlich feingehackten, in ein wenig Butter geschmorten Zwiebeln, Pilzen oder Tomaten vermischt und mit gewiegten Kräutern würzt.

Zu einer süßen Füllung nimmt man Pflaumenmus oder nicht zu süßes Obstmus, dagegen kein Sulz (Gelee), weil sich dieses beim Kochen auflöst und ausläuft. Gut ist auch eine Füllung von frischem Quark (Topfen), der mit einer Prise Salz, Zucker und Zimt recht fein verrührt wird.

Man legt einen Löffel der Füllung auf den unteren Teil des Rechtecks, klappt den oberen darüber und drückt die Ränder gut aneinander. Die Flecke werden, nicht zu viel auf einmal, in Salzwasser abgekocht, 10–15 Minuten.

Statt der sonst verwendeten braunen Butter gibt man Hamburger Tunke (Abschnitt IX, A) über die Flecke. Haben sie dagegen eine süße Füllung, so paßt eine Obst- oder Vanillensoße dazu, oder man streut einfach Zucker und Zimt darüber.

## B. Körnerpeisen.

### 330. Buchweizengrütze.

300 g Buchweizengrütze,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser oder zur Hälfte Milch, Zucker, Zimt oder Zitronenschale.

Die Grütze wird vorher einige Stunden eingeweicht, angekocht und in die Kochfiste gestellt, um gar und dick auszuquellen. Auf dem Herde muß dies unter öfterem Rühren und auf nicht zu starkem Feuer geschehen.

Man reicht die Grütze warm oder kalt, mit darübergegossener Milch oder Saftsoße oder nur mit Zucker und Zimt bestreut. Auch kann man Rosinen mitkochen.

### 331. Gebackene Grütze mit Pflaumen.

200 g Buchweizen-, Gersten- oder Hafengrütze,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Backpflaumen, insgesamt  $1\frac{1}{2}$  l Wasser, Zucker, etwas Zimt; 25 g Fett.

Grütze sowie Pflaumen werden einige Stunden eingeweicht, dann miteinander in einen Topf gegeben, Wasser, Zucker und ein wenig gemahlener Zimt dazu getan. Der Topf wird in den Bratofen oder ein warmes Ofenrohr gestellt und solange darin gelassen, bis die Grütze gar und dick ausgequollen ist.

Beim Anrichten gibt man das zerlassene Fett darüber.

### 332. Gerstengrütze

wird wie Buchweizengrütze gekocht, gebraucht jedoch längere Zeit zum Garwerden.

Beide Arten eignen sich besonders für Frühstück und Abendbrot.

### 333. Graupen und Pflaumen.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Graupen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Backpflaumen, Wasser, Salz, Zucker, 1 Stückchen Zimt und Zitronenschale, 25 g Fett.

Die Graupen werden abends vorher eingeweicht, gleichfalls die Pflaumen. Man stellt zuerst die Graupen zum Feuer, gibt, wenn sie bald gar sind, die Pflaumen samt Zucker und Gewürz

bei und kocht zusammen gar. Das Gericht muß nicht steif, sondern dick-suppig sein. Das Fett gibt man beim Anrichten darüber.

Statt Backpflaumen lassen sich auch andere gedörrte Früchte verwenden, gleichfalls frische, doch muß man von letzteren reichlich 1 Pfund rechnen.

### 334. Grießbrei.

125 g Grieß oder 75 g Grieß und 35 g Maisgrieß, 1 l Magermilch (oder halb Wasser, halb Milch), Zucker, Zitronenschale oder Vanillin.

Die Milch wird bis kurz vor's Kochen gebracht, dann der Grieß hineingeschüttet und schnell umgerührt, damit sich keine Knollen bilden. Unter ständigem Rühren läßt man den Brei mit Zucker und Gewürz garfochen und reicht ihn warm oder kalt mit Zucker und Zimt oder mit geriebenen Nüssen bestreut, oder mit Fruchtstift oder Kompott.

### 335. Haferfloedenbrei.

300 g Floeden, 1½ l Wasser oder halb Milch, 1 Prise Salz, Zucker, 1 Stückchen Zimt oder Zitronenschale.

Man bringt Floeden und Flüssigkeit mitsammen zum Kochen und läßt sie unter öfterem Rühren gar werden. Sonst wie Nr. 330.

Gerstenfloeden werden in der gleichen Weise bereitet.

### 336. Hafergrützbrei

wird wie Buchweizengrütze bereitet.

Grützbrei kann man zum Abendessen auch nur mit Wasser ausquellen und eine in Fett gebratene, fleingeschnittene Zwiebel darüber streuen.

### 337. Hafergrütze als Frühstück.

200 g Hafergrütze, 1 l Wasser, Salz, eine Prise Zucker.

Die eingeweichte Grütze wird am besten abends schon vorgekocht und in die Kochkiste gesetzt; man entnimmt derselben morgens die dick und gar ausgequollene Grütze, ohne daß man,



wie auf dem Herdfeuer, ständig rühren und das Überlaufen verhüten muß. Die Grüte wird am Morgen gewärmt, entweder mit heißer Milch übergossen gereicht oder mit Saffrühe, eine besonders wohlschmeckende Zusammenstellung.

In gleicher Weise aus Flocken und aus Gerstengrüte oder -flocken herzustellen.

### 338. Hirsebrei I

wird wie Buchweizengrüte gekocht. Die Hirse wird mehrmals erst kalt, dann warm gewaschen und mit Wasser beigelegt. Unter Nachfüllen von Milch kocht man sie gar und bestreut sie beim Auftragen mit Zucker und Zimt. Will man sie als Abendessen reichen, so gibt man eine feingeschnittene, in ein wenig Fett ausgebratene Zwiebel über den Brei und reicht grünen Salat dazu.

Hirse kann auch wie Gebäckene Grüte Nr. 331 bereitet werden.

### 339. Hirsebrei II.

300 g Hirse, 30 g Fett, eine große Zwiebel, Gemüsebrühe oder Wasser mit Brühewürfeln, Salz, Petersilie.

Die gut gewaschene Hirse wird in dem Fett, in dem man zuvor die geriebene Zwiebel andünstete, geröstet, dann mit Brühe aufgefüllt und langsam gargekocht. Der Brei darf nicht zu steif sein; beim Anrichten wird ein Teelöffel feingewiegte Petersilie darunter gerührt, an deren Stelle man auch 60 g gedörrte, recht fein zerschnittene und weichgedämpfte Pilze dazu tun kann.

Dieser Brei wird zum Abendessen gereicht und findet oft mehr Anklang, als die mit Milch bereiteten.

Grüte aus Gerste, Hafer und Buchweizen kann ebenso bereitet werden.

### 340. Kürbisgrüte (Ersatz für Kürbisreis).

2—2½ Pfd. Kürbis, Wasser, dazu ein Brei nach Nr. 332 oder 335.

Der geschälte Kürbis wird in Würfel geschnitten und in nicht zu viel Wasser gekocht, dann gibt man dies zu einem Brei aus Grüte oder Flocken, der zu diesem Zweck nur mit Wasser gekocht

werden kann, und schmeckt mit Zucker und etwas gestoßenem Zimt ab. Beim Anrichten gibt man 25 g zerlassene Butter über den Brei, der warm gegessen wird.

In gleicher Weise kann man frisches oder Dörrobst mit Grüte oder Flocken kochen. Getrocknetes Obst wird vorher eingequellt.

Von frischem Obst rechnet man 1 bis 1½ Pfd., von getrocknetem genügen 250—300 g.

### 341. Maisgrieß.

300 g Maisgrieß, 1 l Wasser, Salz; 50 g Butter, 100 g geriebener Käse.

In das kochende Salzwasser streut man den Maisgrieß und läßt ihn unter Rühren ganz steif werden; er wird auf ein Brett geschüttet und nach dem Erkalten in dicke Scheiben geschnitten, die in gefetteter Form, mit Butter und Käse bestreut,  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken werden.

Dazu grüner Salat.

### 342. Maisgrieß auf andere Art.

Man bringt in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen und schüttet, ohne zu rühren, 300 g groben Maisgrieß oder -schrot oder 200 g grobes Maismehl hinein, so daß es einen schwimmenden Berg bildet, der so lange kochen muß, bis er unter sinkt. Dann gießt man das übrige Wasser ab und läßt den Brei noch so lange auf dem Feuer, bis er dampft. Man stürzt ihn zum Erkalten aus und verfährt weiter wie in voriger Anweisung.

### 343. Süßer Maisgrieß.

160 g Maisgrieß,  $\frac{1}{2}$  l Wasser, Zucker, Zimt;  $\frac{1}{2}$  l Milch, Zucker und Vanillin.

Der wie in Nr. 341 vorbereitete Brei wird mit dem Löffel zu Klößen abgestochen, mit gesüßter Milch, die mit Vanillin gewürzt ist, übergossen und so lange im warmen Ofenrohr gelassen, bis die Stücke groß aufgequollen sind.

Dazu geschmortes Obst.

### 344. Schwedische Grüße.

200 g Hafergrüße, 1 l Wasser, Salz, 1 Teelöffel Zucker; 1 l Milch, Zucker zum Bestreuen.

Die einige Stunden vorher eingeweichte Hafergrüße wird mit Wasser, einer Prise Salz und Zucker zum Kochen gebracht und in der Kochfiste oder auf ganz mildem Feuer dick und gar ausgequollen. Man füllt sie heiß in Suppenteller und gießt kalte, gesüßte Milch darüber.

Diese Suppe wird zum Frühstück oder Abendbrot gegeben und kann auch aus Hafersfloeken bereitet werden.

## C. Klöße.

### 345. Buchweizenklöße.

225 g Buchweizengrüße, 1 l halb Wasser halb Milch, Salz, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierjak, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Die Grüße wird in der Flüssigkeit mit etwas Salz gar und dick ausgequollen und, wenn der Brei abgekühlt ist, das Eigelb, Eierjak und Kartoffelmehl dazu gegeben sowie der recht steife Eiweißschnee.

Man formt aus dem Teig Klöße und läßt sie in Salzwasser ziehen, bis sie oben schwimmen; scharf kochen dürfen sie nicht, da sie hierbei leicht zerfallen.

Will man diese Klöße zu geschmortem Obst geben, so fügt man etwas Zucker und ein Stückchen Zitronenschale bei.

### 346. Brei als Klöße.

Da zu den meisten Klößen wenigstens ein Ei zum Binden erforderlich ist, so tut man in manchen Fällen gut, einen steifen Brei an ihrer Stelle zu verwenden, von dem man mit einem immer wieder in Wasser getauchten Löffel Klöße absticht und sie z. B. mit kochender Milchsuppe überfüllt oder in Obstsuppe legt.

### 347. Dampfknudeln.

1 Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Ei oder Eierjak, 25 g Hefe, 20 g Butter, Zucker;  $\frac{1}{10}$  bis  $\frac{1}{8}$  l Milch, 2 Löffel Zucker, 30 g Butter.

Milch, Hefe und 1 Löffel Mehl werden zu einem Vorteig angerührt. Wenn dieser gegangen ist, verarbeitet man ihn mit Mehl, Ei, Butter und Zucker und stellt ihn zum Aufgehen. Es werden runde Knudeln geformt, die, wenn sie nochmals ein Weilchen warm gestanden haben, in eine Backpfanne getan werden, deren Boden mit gesüßter Milch, der etwas Butter beigegeben ist, eben bedeckt ist. Die Knudeln müssen so gesetzt werden, daß sie nach oben, nicht in die Breite auflaufen. In fest zugedeckter Pfanne 15 Minuten im Ofen backen.

### 348. Gerstenflockenklöße.

300 g Gerstenflocken, 1 l Wasser oder halb Milch, Salz, 1 Ei oder ein Teelöffel Eierjak, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Die Zubereitung ist wie Buchweizenklöße Nr. 345.

Siehe auch Nr. 351.

### 349. Grießklöße.

175 g Grieß, wovon 40—50 g Maisgrieß sind,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Salz.

In die kochende Milch rührt man den Grieß nebst Salz und kocht den Brei, bis er vom Topfe losläßt. Nachdem er etwas abgekühlt ist, kommt das gut verquirlte Ei und Kartoffelmehl dazu. Mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel sticht man recht glatte, gleichmäßige Klöße ab und kocht sie in siedendem Salzwasser ab.

Diese Art findet hauptsächlich als Suppenklöße Verwendung, doch kann man sie auch mit Kompott reichen.

### 350. Grieß-Kartoffelklöße.

150 g Grieß, 50 g Maisgrieß,  $\frac{1}{2}$  l Magermilch, 125 g geriebene gekochte Kartoffeln, 1—2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Ei, Salz.

Die Milch bringt man zum Kochen, streut den Grieß hinein und rührt ihn, bis der Brei vom Gefäße losläßt. Dann schüttet

man ihn in eine Schüssel, gibt, wenn er etwas abgekühlt ist, die geriebenen gekochten Kartoffeln, Ei und Salz dazu und, je nach Art der Kartoffeln, etwas Kartoffelmehl; bei guten, mehltreichen Kartoffeln genügt 1 Löffel, bei wässerigen tut man 2 Löffel dazu. Wenn alles gut verarbeitet ist, formt man runde Klöße und kocht sie in Salzwasser. Um zu prüfen, ob sie gar sind, muß man einen Klob zerteilen.

Diese Klöße passen zu Backobst, doch kann man auch anderes geschmortes Obst dazu geben oder die Klöße mit einer Tunke und Salat auftragen.

### 351. Hajerflockenklöße.

Die Bereitung ist die gleiche wie Gerstenflockenklöße oder die nachfolgende:

225 g Flocken,  $\frac{3}{4}$  l Wasser, Salz,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Ei, 1 Teelöffel ganz fein gehackte Kräuter.

Die Flocken werden in das kochende Wasser gestreut und die ausgequollen; wenn der Brei etwas abgekühlt ist, kommen die feingeriebenen Kartoffeln, das zerquirte Ei und die Kräuter dazu. Der gut gemischte Teig muß völlig erkalten, ehe man mit feuchten Händen runde Klöße dreht, die in Salzwasser 6—7 Minuten gekocht werden.

### 352. Hefenklöße.

1 Pfd. Mehl, gut  $\frac{1}{4}$  l laue Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierjag, 25 g Butter, 25 g Hefe, Salz, Zucker.

Aus Hefe, etwas Milch und Mehl rührt man einen Vorteig an und verarbeitet ihn, nachdem er aufgegangen, mit den übrigen Zutaten zu einem derben Teig; der Eierjag muß in der Milch aufgelöst werden. Man formt Klöße etwa so groß wie zu „Berliner Pfannkuchen“ (Krapfen) und läßt sie vorerst aufgehen, ehe man sie in Salzwasser kocht. Man probt durch Einstechen mit einem spitzen Hölzchen; wenn kein roher Teig mehr daran kleben bleibt, sind die Klöße gar. Man rechne auf 10—12 Minuten.

Will man die Klöße zu geschmortem Obst geben, so bereite man dieses mit längerer Brühe und lasse die Klöße gleich darin fertig kochen.

Am schönsten werden die Hefenklöße jedoch im Dampf gekocht. Man spannt dazu über einen großen, breiten Topf, in dem sich Wasser befindet, das ständig lebhaft kochen muß, ein festes Leintuch, legt darauf so viel Klöße als Platz haben und deckt sie mit einer Schüssel zu, über die man noch eine zweite, größere stülpt, so daß kein Dampf entweichen kann. Die Klöße brauchen 15—17 Minuten zum Garwerden und werden mit Pflaumenmus-tunke gereicht.

Dem Mehl kann bei allen diesen Bereitungsarten etwa ein Fünftel feines Gerstemehl zugesetzt werden.

### Kartoffelklöße siehe Abschnitt IV, B.

#### 353. Maisgrießklöße.

150 g Maisgrieß,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 150 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei oder Eierjaß, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Salz.

Unter den steif ausgequollenen Maisgrieß rührt man, noch warm, die gekochten Kartoffeln und das übrige und kocht die nach dem Erkalten gedrehten Klöße 6—7 Minuten in Salzwasser.

Dazu geschmortes Obst. Auch passen diese Klöße als Hauptgericht, wenn man sie noch mit etwas Kräuterpulver würzt und mit einer herzhaften Soße aufträgt. Man rechne dann die doppelte Menge der Zutaten.

#### Mehklöße zu Suppen siehe Nr. 46.

#### 354. Mehklöße aus Brandteig.

325 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 20 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker.

In die kochende Milch schüttet man das Mehl und rührt mit einem hölzernen Löffel so lange, bis der Teig ganz glatt ist und sich vom Gefäß ablöst. Inzwischen hat man Butter, Zucker und Ei schaumig geschlagen, vermischt dies mit dem etwas abgekühlten

Teig und läßt vollends erkalten. Die Klöße werden mit einem Löffel in siedendes Wasser abgestochen und 5 Minuten gekocht.

Man gibt eine Obstsoße dazu.

Diese Klöße passen auch sehr gut als Suppeneinlage; es genügt alsdann die Hälfte der Zutaten.

### 355. Großer Mehlkloß mit Gese.

400 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 20 g Butter, 25 g Gese, 1 Teelöffel Eiersatz, Zucker, nach Belieben 75 g Rosinen.

Man läßt zunächst die mit etwas Mehl und Milch vermischte Gese gehen und bereitet dann mit den übrigen Zutaten den Teig, den man entweder im verschlossenen Puddingfessel oder in einem Mundtuch kocht, das vorher mit Mehl bepudert wird; man legt den zu einem runden Kloß geformten Teig darauf und bindet das Tuch lose zusammen, so daß noch etwas Raum zum Aufgehen bleibt. In Nr. 145 ist beschrieben, wie das Tuch in das Kochwasser zu hängen ist.

Zu beachten ist, daß das Wasser nur warm sein, nicht kochen darf, wenn man den Puddingfessel oder das Klostuch hineinhängt. Vom Sieden des Wassers ab gerechnet, beträgt die Kochzeit  $1\frac{1}{4}$  Stunde im Tuch,  $1\frac{1}{2}$  in der Form.

Obst oder Obstsoße dazu.

### 356. Semmelbrei mit Birnen.

2 Pfund Birnen, Wasser, Zucker; 300 g Semmel, Milch, 50 g Grieß, 1 Ei (nicht unbedingt nötig), Zucker, 200 g frische Nüsse.

Von den Semmeln reibt man die Kruste ab, schneidet das übrige in Scheiben und weicht es in Milch ein; man kann auch ein kleines Stück Brot mitverwenden. Wenn die Semmeln aufgeweicht sind, kommt das Ei dazu, das Abgeriebene der Semmeln, der trocken hineingestreute Grieß, sowie Zucker. Die Nüsse verwendet man nach Möglichkeit frisch, so daß man die braune Haut noch abziehen kann, die Walnüssen leicht einen bitteren Geschmack gibt; bei Haselnüssen kann die Haut belassen werden. Die geriebenen Nüsse werden unter den Semmelbrei gerührt und

dieser in einen Napf gefüllt, den man in die Mitte des Kochtopfes stellt, in dem die geschälten, in Viertel oder Achtel getheilten Birnen mit Wasser und Zucker beigelegt werden. Beim Kochen sprudelt der Birnensaft über den Semmelbrei, der davon durchzogen und sehr wohlschmeckend wird.

Das Gericht wird warm gegessen.

### 357. Großer Semmelfloß.

300 g Semmel, etwas Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierjak, Salz, Zucker, 1 Messerspitze Backpulver.

Von den Semmeln werden 225 g gerieben, der Rest in Milch geweicht und fest ausgedrückt. Dazu kommt das Ei, Eierjak, Gewürz und noch soviel von der Einweichmilch, daß ein glatter, ziemlich fester Teig entsteht, den man tüchtig schlägt. In gebrühtem Tuch wird der Floß  $\frac{3}{4}$  Stunde gekocht, siehe darüber Nr. 355.

Man kann auch noch  $\frac{1}{8}$  Pfund kleine Rosinen in den Teig geben.

Am passendsten sind hierzu geschmorte Birnen.

**Quark-Kartoffelflöße** siehe Nr. 307.

## D. Pfannkuchen und Plinzen.

Alle diese, sonst mit Fett in der runden Stielpfanne ausgebackenen Kuchen können auch ohne Fett in einer Heißluftpfanne gebacken werden, wobei auf recht gleichmäßiges Feuer und rechtzeitiges Wenden zu achten ist. Auch kann man die Kuchen in der nur leicht gefetteten Pfanne in den gut durchhitzten Bratofen auf einen Ziegelstein stellen, sodaß der Kuchen durch die Oberhitze sich auch auf der oberen Seite bräunt. Diese Backart ist zu empfehlen, wenn der Bratofen vom Herde aus mitgeheizt wird, also keines besonderen Feuerens bedarf.

Birne, Kochbuch.

9



### 358. Einfacher Eierkuchen.

175 g Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 1 Ei, 1 Kleinigkeit Backpulver, Salz, Zucker.

Ei und Milch wird zunächst gut verklopft, dann das Mehl damit recht glatt gerührt. Die Kuchen werden schön locker und zart, wenn man ungefähr 50 g feines weißes Maismehl zu dem Kriegsmehl mitberwendet. Aus dem Teig bäckt man 4 dünne Kuchen und bestreut sie beim Auftragen mit Zucker oder bestreicht sie mit Obstmus und klappt sie zusammen.

### 359. Apfeleierkuchen

wird in gleicher Weise bereitet, doch mischt man noch 2 große, ganz feinsblättrig geschnittene mürbe Äpfel unter den Teig.

### 360. Feiner Eierkuchen.

175 g Mehl, 2—3 Eier,  $\frac{1}{10}$  l Milch, Salz, Zucker, 10 g Butter.

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und dabei eine Kleinigkeit Salz und ein Löffel Zucker beigelegt. Am besten verwendet man eine Mischung von 2 Teilen Kriegsmehl, 1 Teil Kartoffel- oder feinem Maismehl, die Kuchen werden alsdann bedeutend zarter und lockerer. Schnee wird bei dieser Art nicht geschlagen, sondern die ganzen Eier, schaumig gequirlt, zu dem Mehl gegeben, ebenso die zerlassene Butter. Erst nachdem dieser Teig sehr gut vermischt und tüchtig geschlagen ist, verdünnt man ihn mit der Milch und bäckt dann gleich die Kuchen, indem man in die mit ein wenig Fett versehene Pfanne soviel Teig gibt, daß der Boden gerade bedeckt ist, und die Eierkuchen dann auf dem Feuer oder im heißen Ofen bei genügender Oberhitze abbäckt. Sie werden nach dem Backen mit Staubzucker, dem eine kleine Messerspitze Vanillin beigegeben werden kann, bestreut.

### 361. Pfannkuchen ohne Ei.

225 g Mehl, gut  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Teelöffel Eierfab, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, Salz, Zucker.

Der gut verquirlte Teig wird wie Nr. 358 zu 4 dünnen Kuchen gebacken.

Beide Arten eignen sich auch zum Füllen mit Spinat, ge-  
dünteten Pilzen und vorgekochter Bratenmasse, indem man für  
jeden Tischgenossen 2 solcher Kuchen bäckt und die Füllung finger-  
dick dazwischen streicht.

### 362. Buchweizenplinsen.

250 g Buchweizenmehl,  $\frac{1}{2}$  l laue Milch (1 Ei), 15 g Hefe, Salz, Zucker.

Die Hefe wird zunächst zum Aufgehen gestellt, dann der  
Teig angemacht und tüchtig geschlagen. Das Ei ist nicht unbedingt  
erforderlich. Nachdem der Teig noch etwas aufgegangen ist, bäckt  
man recht dünne Plinsen, die man in der Heimat dieser Kuchen,  
im Lüneburgischen, meist mit Honig bestrichen verzehrt.

Wenn die Plinsen ohne Fett ausgebacken werden, gibt man  
möglichst 25 g zerlassene Butter zum Teig, damit sie nicht trocken  
schmecken.

### 363. Buttermilchplinsen I.

$\frac{1}{4}$  Pfd. feiner Weizengrieß,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  l Buttermilch, 1 gestrich-  
ener Teelöffel doppeltkohlensaures Natron, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel  
Zucker.

Aus diesen Zutaten quirlt man einen dickflüssigen Teig, gibt  
zuletzt das Natron dazu und bäckt ganz dünne Kuchen aus, die  
mit Apfelmus oder Obstmus bestrichen und zusammengeklappt  
werden.

### 364. Buttermilchplinsen II.

300 g Mehl,  $\frac{2}{3}$  l Buttermilch, 1 Ei, Salz, Zucker, 1 gestrichener Tee-  
löffel Natron.

Aus diesem recht glatt geschlagenen Teig bäckt man in der  
Pfanne mehrere kleine Plinsen, die mit dem Schöpflöffel dicht  
nebeneinander gesetzt werden, so daß sie nicht viel auseinander-  
laufen, sondern mehr in die Höhe aufgehen.

Dazu gedünstetes Obst oder auch Kopfsalat, in letzterem Falle  
bleibt der Zucker bei den Plinsen fort.

### 365. Gefüllter Semmel-Gierkuchen.

2½ Kriegssemmel (von je 100 g), Milch zum Einweichen, Obstmus oder Kompott; zum Teig: ¼ l Milch, 125 g Mehl, 1 Ei, Salz, Zucker.

Die Semmeln werden in Milch aufgeweicht, dann herausgenommen und ausgedrückt. Die zurückbleibende Milch wird durchgeseiht und zum Teig mitverwendet. Milch und Ei wird gut verquirlt, dann das Mehl darin ganz glatt gerührt und Salz und Zucker beigelegt.

In eine ausgefettete Pfanne legt man den Semmelbrei und streicht ihn glatt, darüber irgend ein Obstmus oder eingemachte Kirschen oder auch gut geweichte Dörraprikosen oder -pfirsiche; über das Ganze wird der Gierkuchenteig geschüttet, im heißen Ofen gebacken und, in Tortenscheiben geschnitten, aufgetragen.

### 366. Gerstenflockenplinsen.

250 g Gerstenflocken, knapp ½ l Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 guter Teelöffel Backpulver, Salz, Zucker, Vanillin.

Milch und Flocken werden verrührt und 2 bis 3 Stunden hingestellt, bis die Flüssigkeit aufgesogen und eine teigartige Masse entstanden ist, unter die man Ei und Kartoffelmehl sowie Gewürz mischt und dünne Kuchen ausbäckt, die mit Kompott oder nur mit Zucker und Zimt bestreut aufgetragen werden.

### 367. Gerstenmehlpfannkuchen.

½ Pfd. Gerstenmehl, ½ l Milch, 15 g Hefe, 1 Prise Salz, Zucker.

Zunächst wird von Hefe, Milch und etwas Mehl ein Vorteig angemacht und wenn dieser gegangen ist, mit dem übrigen der Teig eingerührt und gut geschlagen. Nach 1 Stunde Aufgehen werden dünne Plinsen gebacken und warm gegessen.

**Haferflockenplinsen** wie Nr. 366.

**Hafermehlpfannkuchen** wie Nr. 367.

### 368. Heidelbeerkuchen.

Man bereitet einen Eierkuchenteig nach Nr. 358, gießt  $\frac{1}{4}$  der Masse in die gefettete Pfanne, läßt es etwas anbacken und belegt dann die Oberfläche dicht mit eingezuckerten, frischen Heidelbeeren, gießt wieder etwas Teig darüber und bäckt den Kuchen alsdann fertig.

### 369. Kirschpfannkuchen

wird ebenso bereitet wie Heidelbeerpffannkuchen. Die Kirschen, am besten saure, werden vorher entsteint.

### 370. Maismehlkuchen.

125 g gelbes Maismehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Ei, 50 g Gersten- oder Kriegsmehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Prise Salz, Zucker, Zitronenabgeriebenes.

Die Milch wird zum Feuer gesetzt und kochend über das Maismehl geschüttet, das damit schnell und gleichmäßig abgerührt wird. Nach dem Abkühlen kommt Ei, Mehl und Gewürz dazu. Man bäckt von dem Teig kleine, dünne Plinjen — drei in der Pfanne — und bestreut sie mit Zucker.

### 371. Pflaumenpfannkuchen

wird bereitet wie Heidelbeerpffannkuchen, die Pflaumen werden entsteint und dicht nebeneinander gelegt. Man bäckt zuerst den Pfannkuchen auf gutem Feuer an, damit die Unterseite fest wird und keinen Saft durchläßt, dann aber wird der Kuchen auf mildem Feuer fertig gebacken, damit die Pflaumen gar werden.

### 372. Quarkkuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfd. frischer Quark (Topsen, Weichkäse), 25 g Butter, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierlak,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gefochte, geriebene Kartoffeln, 35 g Grieß, 35 g Mehl, 35 g geriebene Semmel, einige geriebene Nüsse, Zitronenabgeriebenes, nach Belieben noch 50 g Korinthen, Salz, Zucker.

Den Quark stellt man in einer Schüssel über heißes Wasser und rührt ihn mit Butter, Ei, Eierlak und einer Prise Salz recht

fein und glatt. Dazu kommen die Kartoffeln, der Grieß, Mehl und Semmel und die Gewürze. Aus der gut vermischten Masse formt man ungefähr handtellergroße, nicht zu dünne Klöße und brät sie in der Pfanne goldbraun.

### 373. Quarkkuchen.

1 Pfd. Quark, 225 g Mehl, 30 g Butter, 30 g Hefe, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierfab, Zucker, Zitronenabgeriebenes.

Wie vorstehend beschrieben wird der Quark mit Ei, Ersatz und Butter verrihrt. Dann kommt Mehl und Gewürz hinzu und die mit etwas Mehl und Milch aufgelöste Hefe. Man formt nicht zu große runde oder viereckige Kuchen, läßt sie aufgehen und bäckt sie dann auf gefettetem Blech im Ofen lichtbraun.

Obstsoße oder Früchte dazu.

### 374. Tomatenpfannkuchen

werden wie einfacher Eierkuchen Nr. 358 oder feiner Nr. 360 gebacken, doch nimmt man statt der Milch die entsprechende Menge mit Wasser verdünntes Tomatenmus und läßt auch den Zucker fort. Die dünnen Kuchen werden zusammengerollt und entweder zu Gemüse Salat oder mit Kopfsalat gegessen. Nach Belieben gibt man einen kleinen Teelöffel recht fein gehackten Schnittlauch oder Petersilie unter den Teig.

## E. Aufläufe, Puddings und Strudel.

### 375. Apfelauflauf.

5—6 Apfel,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 30 g geriebene Semmel, 50 g Mehl, 1 Ei, Zucker, Vanillin, Fett zum Ausstreichen der Form.

Die Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten und gezuckert; nach Belieben kann man noch einige Rosinen darüber streuen. Alles übrige wird glatt verquirlt, über die in eine gefettete Backform gelegten Apfel geschüttet und in 30—35 Minuten im Ofen überbacken.

### 376. Apfelbettelmann (Pracherfuchen).

250 g Kriegsbrot, 1 Prise Zimt, 1 Stück feingehackte Zitronen- oder Apfelsinenschale, Zucker,  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel, Zucker, Fett zum Ausstreichen der Form, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Puderzucker.

Das Brot wird in der Röhre getrocknet, damit es sich gut reiben oder stoßen läßt, dann mit Zucker und Gewürz vermischt. Aus den Äpfeln stellt man entweder ein sehr steifes Mus her oder man dünstet sie, in dicke Scheiben geschnitten, in dem nötigen Zucker.

In eine ausgestrichene Form gibt man die Hälfte des Brotes, dann die Äpfel und schließlich den Rest Brot. Backzeit im Ofen 30—35 Minuten. Inzwischen schlägt man ein Eiweiß mit Puderzucker recht steif, streicht es über den Auflauf und läßt die Schneehaube im Ofen gelb werden.

Es genügt auch die Hälfte Eiweiß, wenn man für den Rest gerade andere Verwendung hat.

### 377. Apfelbrotspeise.

150 g Brot,  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel, 1 Ei oder Ersatz, etwas Milch, Zimt, Zucker.

Aus den Äpfeln stellt man mit dem erforderlichen Zucker ein Mus her, vermischt es mit dem geriebenen Brot, das mit einigen Löffeln Milch befeuchtet wird, dem Eigelb, Gewürz und Eierschnee, füllt den ziemlich steifen Teig in den ausgefetteten Pudingtessel und kocht 40—45 Minuten im Wasserbade.

### 378. Apfelpfanne.

2 Pfund Apfel, Zucker, Zimt oder Zitronenschale,  $3\frac{1}{2}$  Kriegsemmeln von je 100 g,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Ei oder Eiersatz.

Die Semmeln werden zerschnitten und in der mit Ei oder dessen Ersatz vermischten Milch geweicht, danach glatt gerührt und nach Geschmack gesüßt. Die Äpfel hat man in Scheiben geschnitten, mit Zucker und einer Prise gestoßenem Zimt oder etwas gehackter Zitronenschale vermengt und in eine Auflaufform getan. Über die Äpfel füllt man die Semmelmasse, streicht sie glatt und streut auf die Oberfläche etwas geriebene Semmel.

Die Speise wird eine Stunde im Ofen gebacken und in der Form aufgetragen.

### 379. Sächſiſche Apfelpfanne.

$\frac{3}{4}$  Pfd. Quark, 25 g Butter, 175 g Mehl, 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel, Zucker, 1 Priſe Zimt.

Aus Quark, Butter und Mehl miſcht man einen Teig und legt die Hälfte davon in eine flache, ausgefettete Pfanne. Darauf kommen die recht fein geſcheibten Apfel, mit Zucker und Zimt vermiſcht, und als Schluß der reſtliche Teig.

1 Stunde im Ofen backen.

### 380. Apfelſtrudel.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 30 g Butter, 2 Eier, 1 Priſe Salz, knapp  $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch; 20 g Butter, 3 bis  $3\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel, Zucker, 1 Priſe Zimt, 50 g ganz fein geriebene Nüſſe, 50 g Korinthen.

Milch und Ei wird verquirlt, zu dem Mehl geſchüttet und nebst Butter und Salz gut verarbeitet; dann beſtreicht man den Teig mit lauem Waſſer und läßt ihn zugedeckt  $\frac{3}{4}$  Stunde an warmer Stelle ruhen. Der Teig wird alſdann auf ein mehلبestreutes Leintuch gelegt, zuerſt ausgerollt und alſdann mit den Fingern papierdünn ausgezogen. Es gehört dazu einige Geſchicklichkeit, damit der Teig nicht reißt, aber auch keine dicken Stellen hat. Man beſtreicht nun die Oberfläche leicht mit zerlaſſener Butter (kann auch fortgelaſſen werden) und gibt die zu ganz feinen Scheiben geſchnittenen, vorher eingezuckerten Apfel ſowie Zimt, Nüſſe und Korinthen darüber. Letztere beiden können ebenfalls fehlen, wenn man ſie gerade nicht hat. Man rollt den Strudel durch Anheben des Tuches vorſichtig auf und legt ihn entweder auf ein Backblech oder, ſchneckenförmig zuſammengerollt, in eine flache Form, beſtreicht ihn mit etwas zurückgelaſſenem Eigelb und bäckt  $\frac{3}{4}$  Stunde im Ofen.

Statt Apfel kann man zur Füllung auch verwenden: ausgeſteinte Kirſchen, Quark, der mit 1 Ei, ein wenig Milch, Salz, Zucker und Vanillin ganz fein und glatt gerührt iſt, oder irgend ein Obſtmus.

Auch mit einer Fülle von Spinatbrei, recht fein zerſchnitt-nem Sauerkraut oder gedünſteten Pilzen iſt der Strudel ſehr wohlſchmeckend.

### 381. Ein anderer Strudelsteig.

300 g Mehl, 35 g Butter, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 20 g Hefe, 1 Prise Salz.

Hefe, Milch und etwas Mehl wird zum Aufgehen gestülpt, dann mit dem erwärmten gesiebten Mehl, der zerlassenen Butter, Ei und Salz der Teig angemacht und gut bearbeitet. Vor dem Ausrollen läßt man ihn aufgehen, im übrigen ist die Bereitung gleich voriger Anweisung.

Auf diese Art ist Strudel leichter herzustellen, da er so auch bei nicht ganz tadellosem Ausrollen nicht so leicht „Klatschig“ wird.

### 382. Backpflaumenauflauf (Schwarzer Peter).

300 g ausgeteinte Backpflaumen, 4 Semmeln von je 100 g, 1 Teelöffel Zitronensaft, 25 g feines Maismehl, Zucker, Zitronenschale.

Die Pflaumen werden mit Wasser, Zitronenschale und Zucker aufgekocht, dann schichtweise mit den in Scheiben geschnittenen Semmeln in eine Form getan, doch ohne den Saft, den man als Überguß verwendet.  $\frac{1}{2}$  l davon wird mit dem Maismehl und Zitronensaft aufgekocht und, etwas abgekühlt, über die Speise gegossen, die bei milder Hitze 35—40 Minuten gebacken wird.

### 383. Einfacher Brotpudding.

250—300 g altes Brot, halb Wasser halb Milch zum Einweichen, 1 Ei, 25 g Butter, etwas Rosinen, geriebene Nüsse und Zitronat, Zucker.

Brot- oder Semmelreste werden eingeweicht, ausgedrückt und ganz glatt verrührt; es müssen keine harten Stückchen dazwischen sein. Butter und Zucker wird abgetrieben, das Eigelb dazu, dann der Brotbrei und die Rosinen usw., zuletzt zieht man den steifgeschlagenen Schnee unter die Masse und kocht den Pudding  $1\frac{1}{4}$  Stunde im Wasserbade. Dazu eine Fruchtstafelose.

Statt Rosinen und Zitronat auch Kranzfeigen oder Dörrobst, beides in kleine Stückchen geschnitten.

Man lasse sich die kleine Mühe, Butter zu Sahne zu rühren und Schnee zu schlagen, nicht verdrießen; nur bei Sorgfalt kann man aus knappen Zutaten etwas Gutes herstellen.



### 384. Grießauflauf mit Kirschen.

½ l Milch, ¼ Pfund Grieß, Zucker, Vanillin oder Zitronenabgeriebenes, 1—2 Eier, ¼ Pfund saure Kirschen, Zucker, Fett zum Ausstreichen der Form.

Die Milch wird mit einem Löffel Zucker zum Kochen gebracht, der Grieß hineingeschüttet und gargekocht. Wenn der Brei verkühlt ist, gibt man etwas Vanillin oder abgeriebene Zitronenschale dazu und ein großes oder zwei kleine Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Inzwischen hat man die Kirschen entsteint, mit Zucker kurz durchgeschmort und abgetropft, ebenso kann man eingemachte Kirschen ohne ihren Saft verwenden.

Nachdem die Kirschen unter den Grießbrei gezogen sind, füllt man ihn in eine ausgefettete Auflaufform und bäckt die Speise eine knappe Stunde im Ofen.

Der abgetropfte Kirschsaft wird als Tunkte daneben gereicht, gegebenenfalls mit noch etwas Saft verlängert.

### 385. Haferflockenpudding.

100 g Hafer- oder Gerstenflocken, ½ l Milch, 1 Ei, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 50 g geriebene Nüsse, 75—100 g geriebene Schokolade, 30 g Butter, 50 g Zucker, Vanillin.

In die kochende Milch streut man die Flocken und läßt sie einige Male aufwallen. Butter, Zucker und Eidotter rührt man schaumig, gibt den abgekühlten Brei, die Nüsse, Schokolade, Backpulver und Vanillin dazu und kostet auf Süßigkeit; je nach Art der Schokolade muß noch Zucker beigelegt werden. Zuletzt zieht man den Eierschnee darunter und kocht den Pudding 1 Stunde; auch kann man den gleichen Teig in der Auflaufform ¾ Stunde backen.

### 386. Kirchauflauf.

3 Semmeln von je 100 g, Milch zum Einweichen, 350—400 g Kirschen, Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eiweiß, einige geriebene Nüsse, 25 g Butter.

Die eingeweichten und ausgedrückten Semmeln werden mit der Butter, Zucker und Eigelb verrührt, dazu die ausgesteinten Kirschen — möglichst halb süße, halb saure —, geriebene Nüsse und zuletzt der Schnee von 2 Eiweiß.

Die gut vermischte Masse wird in der Auflaufform 35 bis 40 Minuten gebacken.

### 387. Kirschpfanne.

400 g Kriegsbrot, Zucker, Zimt, geriebene Zitronenschale; 1½ Pfd. Sauerkirschen, Zucker; 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  l Milch, Fett zum Ausstreichen.

Das Brot wird gerieben oder fein gestoßen, mit Zucker und Gewürz vermischt und ein Drittel davon in eine ausgestrichene Form gegeben, darüber eine Schicht ausgesteinte, hinreichend gezuckerte Kirschen und so noch zweimal; auf die oberste Lage von Kirschen gießt man die verquirlte Eiermilch und bäckt 35 bis 40 Minuten im Ofen.

### 388. Mehlspudding mit Äpfeln.

100 g Mehl, 50 g Butter,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, einige geriebene Nüsse, 2 Pfd. Apfel, Zucker, Vanillin.

Milch und Butter bringt man zum Kochen, schüttet das Mehl hinzu und rührt so lange, bis der Brei vom Topfe losläßt, Eigelb und 90 g Zucker werden schaumig gerührt, zu dem abgekühlten Brei gegeben nebst Backpulver, Nüssen und ein wenig Vanillin; zuletzt wird der Eischnee durchgezogen.

Die Äpfel hat man inzwischen geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker ohne Wasser geschmort, gibt nun abwechselnd Puddingmasse und Apfel in die Form, schließt sie und kocht 1½ Stunden im Wasserbade.

### 389. Obitanlauf (Scharlotte).

$\frac{3}{4}$  Pfd. einfache, ungesüßte Biskuits oder Semmel oder Zwieback, 1½ Pfd. Früchte, Zucker,  $\frac{1}{3}$  l Milch, 1 Ei, Butter zum Ausstreichen der Form.

Mit Biskuits oder Semmelscheiben legt man eine glatte Form aus, füllt Früchte darauf — Stachelbeeren, Johannis- und Himbeeren gemischt oder Kirschen — wieder Biskuits und noch einmal Früchte. Die gequirkte Eiermilch gießt man darüber und bäckt 40—45 Minuten im Ofen.

Man kann auch die Semmelscheiben in Milch einweichen, doch sollen sie nur gut durchziehen, nicht zerfallen, und dann mit dazwischengefüllten Früchten ohne Überguß backen.

### 390. Pflaumenauflauf.

1½ Pfd. Pflaumen (Zwetschen), Zucker; 200 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 2 Eier, 100 g Zucker, Vanillin, Fett zum Ausstreichen der Form.

Die Pflaumen werden entsteint und mit Zucker und ganz wenig Wasser geschmort, dann gut abgetropft und in eine glatte Auflaufform gegeben. Aus dem übrigen bereitet man einen Eierkuchenteig, zieht den recht steif geschlagenen Schnee darunter und gibt den Teig über die Pflaumen. Bei nicht zu starker Hitze 30 bis 40 Minuten backen.

Den abgelaufenen Saft reicht man als Tünke daneben.

### 391. Polnischer Quarkauflauf.

1 Pfd. Quark, 15 g Butter, 30 g Kartoffelmehl, 40—45 g Zucker, 1 bis 2 Eier, 1 Prise Salz, Vanillin, 60 g Sultaninen oder Korinthen, Fett und 1 Löffel Brösel zum Vorrichten der Form.

Der Quark, der recht frisch und süß sein muß, wird glatt gerührt, mit der zu Sahne gerührten Butter, Eigelb, Mehl, Zucker und Gewürz vermischt, zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen und in die gefettete, mit feingeriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt, die nur dreiviertel gefüllt sein darf, da der Auflauf sehr steigt. 40 Minuten im nicht zu heißen Ofen backen.

Wenn nur ein Ei verwendet wird, gibt man dem Teig eine Messerspitze Backpulver bei.

### 392. Strudeln mit Milchüberguß.

375 g Mehl, gut  $\frac{1}{8}$  l Milch, 30 g Hefe, 1—2 Eier, Zucker, Vanillin, oder Zitronenabgeriebenes,  $\frac{3}{8}$  l Milch, Fett zum Ausstreichen der Form.

Die Hefe wird mit etwas Mehl und Milch vermengt und zum Aufgehen gestellt. Dann mischt man den Teig aus Mehl, Ei, Zucker, Würze und der Hefe und schlägt ihn tüchtig. Ein Backblech mit hohem Rand wird mit Fett ausgestrichen, der Teig etwa

zentimeterdick darauf gelegt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt, danach im Ofen goldbraun gebacken. Gleich nach dem Herausnehmen schneidet man das Gebäckene in längliche Stücke, schichtet sie in eine Schüssel und verteilt die sehr heiße, mit Zucker und Vanillin gewürzte Milch darüber. An warmer Stelle stehend läßt man die Strudeln von dem Milchguß durchziehen und reicht sie dann noch heiß.

### 393. Quarkspeise mit Brot.

1 Pfund Quark,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 275 g altes, feingeriebenes Kriegsbrot, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierjaß, Zucker, 1 Messerspitze Vanillin, 50 g geriebene Nüsse.

Der Quark wird mit etwas Milch sahneglatt verrührt; je nach Frische wird man etwas weniger oder mehr Milch als angegeben gebrauchen. Wenn das Brot sich nicht gut reiben läßt, dörrt man es im Bratofen und stößt es dann im Mörser fein. Es wird nach und nach unter den Quark gerührt, dann das Eigelb, der in ein wenig Milch glatt gerührte Eierjaß und die feingeriebenen Nüsse dazu getan und mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt; statt letzterem kann man auch eine Prise Zimt verwenden. Zuletzt zieht man den steifgeschlagenen Schnee des Eiweißes unter die Masse und bäckt sie in gefetteter Form bei nicht zu starker Hitze eine Stunde im Ofen.

### 394. Quark mit Früchten.

Man legt in eine Glasschale lagenweise geriebenes Brot, mit Zucker, Zimt, etwas geriebener Schokolade und geriebenen Nüssen gemischt, dann sehr frischen Quark, mit einem Löffel Milch sahneglatt gerührt, und frische oder eingemachte Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren oder Preisel- (Krons-) beeren. Die oberste Lage besteht aus Brot und wird mit einigen zurückbehaltenen Früchten nett verziert.

### 395. Thüringer Obstpfanne.

3 Semmeln von je 100 g, Milch zum Einweichen, 1 Ei, 1 gehäufte Eßlöffel Grieß, Zucker nach Bedarf,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Obst.

Die Semmeln werden in Scheiben geschnitten und mit etwas Milch begossen; dies ist so lange zu wiederholen, bis sie gut auf-

geweicht sind. Darn werden sie zu glatttem Brei gerührt, Ei und Grieß dazu getan sowie Zucker je nach Art des Obstes. Es lassen sich verwenden: Kirschchen, Pflaumen, Birnen und Äpfel. Bei letzteren kann man dem Teig noch 50 g Korinthen beifügen. Das in Stücke geschnittene Obst wird unter den Teig gerührt, dann der Eiweißschnee durchgezogen, in eine gefettete Form gefüllt und 1 Stunde im Ofen gebacken. Beim Anrichten streut man etwas feinen Zucker darüber.

## F. Kalte Flammeris.

### 396. Buttermilchspeise.

$\frac{3}{4}$  l frische, süße Buttermilch, 3 Eßlöffel Preiselbeer- oder Johannisbeersaft oder 1 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, 9 Blatt Gelatine oder Agar-Agar.

Die Buttermilch wird mit Saft rosig gefärbt oder man schmeckt sie mit Zitronensaft und genügend Zucker angenehm ab; dann kommt die in heißem Wasser gelöste Gelatine dazu; gut umrühren und zum Erkalten stellen. Wenn roter Saft angewendet wird, nimmt man weiße, sonst aber rote Gelatine.

Statt Gelatine verwendet man, wo es zu haben ist, Agar-Agar (Pflanzengelatine); dieses muß aufgekocht und durch ein Sieb zu der Speise gegeben werden. Man rechnet 1 Stange davon auf 1 l Flüssigkeit.

### 397. Grießflammeri

wird bereitet wie unter „Grießbrei“ angegeben, doch nimmt man nur Weizengrieß und würzt mit Zitronenschale oder Vanillin. In eine ausgespülte Form geben, nach dem Erkalten stürzen.

In gleicher Weise lassen sich alle Breiarten, mit Milch gekocht, als einfache Flammeris verwenden. Man reicht entweder Frucht-saft dazu oder legt geschmorte Früchte im Kranz um die auf eine runde Schüssel gestürzte Speise.

### 398. Einfacher Milchflammeri.

75 g weißes Maismehl (sogenanntes Speisemehl) oder 70 g Kartoffelmehl,  $\frac{3}{4}$  l Milch, Zucker, Zitronenschale.

Die Milch wird mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen gebracht, das in etwas kaltem Wasser angerührte Mehl dazu ge-

geben und einige Male hochkochen lassen. Dann die Zitronenschale herausnehmen und zum Erfalten in eine Form geben.

Außer Fruchtstift paßt hierzu auch eine Schokoladensoße.

### 399. Flammeri mit Mandeln, Zitronat und Rosinen.

Maismehl und Milch wie oben, Zucker, 30 g geriebene Mandeln oder Nüsse, 1 Scheibe feingehacktes Zitronat, 30 g kleine Rosinen.

Zubereitung wie oben.

### 400. Flammeri mit Schokolade.

Maismehl und Milch wie vor, 2—3 Teelöffel Kakao oder 5—6 Löffel geriebene Schokolade, Zucker, ein wenig Vanillin.

Kakao wird mit etwas heißer Milch glatt gerührt und in die Milch gegeben, dann das kalt angerührte Mehl und das übrige. Schokolade wird unter den fertigen Pudding gerührt.

### 401. Flammeri mit Vanille

wie Nr. 398, doch gibt man ein halbes Päckchen Vanillenzucker und einen Teelöffel Eiersatz dazu.

### 402. Gefüllter Flammeri.

In eine Glasschale legt man irgend welches frische oder eingemachte Obst oder Dörrfrüchte, die vorher gut geweicht sind, bestreut sie mit Zucker und reichlich geriebenen Nüssen und schüttet einen beliebigen Flammeri darüber.

### 403. Hafermehlflammeri.

$\frac{1}{2}$  l Milch, 75 g Hafermehl, Zucker, 1 Messerspitze Vanillin; 2 Eßlöffel geriebene Nüsse.

In die zum Kochen gebrachte Milch schüttet man das mit etwas Wasser angerührte Hafermehl und läßt es unter stetem Rühren garkochen. Mit Zucker und Vanillin würzen, dann zum

Erfalten in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben. Der Flammeri wird nach völligem Erfalten gestürzt, mit den geriebenen Nüssen und einem Löffel Zucker bestreut und mit irgend einer Fruchtstücke oder mit Preiselbeerkompott gereicht.

#### 404. Milchspeise.

$\frac{3}{4}$  l Milch, 40 g geriebene Nüsse oder Mandeln, 90 g Zucker, 75 g Rosinen, 9 Blatt Gelatine oder Agar-Agar.

Die Milch wird mit Zucker, Nüssen und Rosinen zum Kochen gebracht, dann die in heißem Wasser gelöste Gelatine dazu gegeben; mitkochen soll die Gelatine nicht mehr, da die Speise sonst leimig schmeckt. Gut umrühren und erkalten lassen.

## VI. Kriegsgebäcke.

Nach dem Grundsatz, allen Luxus und Üppigkeit in unserer Ernährung während des Krieges zu meiden, muß der Verbrauch an Kuchen stark beschränkt werden. Nur für Festtage und besondere Gelegenheiten mag Kuchen in kleinen Mengen bereitet werden, wenn er „kriegsgemäß“ ist, d. h. sich möglichst dem Ideal eines Kriegskuchens nähert: „Ohne Butter, ohne Mehl, ohne Milch.“ Auch Eier müssen sparsam benutzt werden.

Butter bleibt bei manchen Gebäcken ganz fort, bei manchen wird sie durch Nüsse ersetzt. Für Mehl wird an erster Stelle unsere treue Helferin in der Kriegsküche, die Kartoffel, verwendet, ferner Mais- und Kartoffelmehl oder ein gemischtes Mehl.

Soweit bei den folgenden Anweisungen nichts anderes bemerkt, ist unter „Mehl“ das mit Roggenmehl gemischte Kriegsmehl zu verstehen.

Bei Verwendung von Gese sind alle Zutaten anzuwärmen, bei Gebäcken mit Backpulver dagegen nicht.