

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

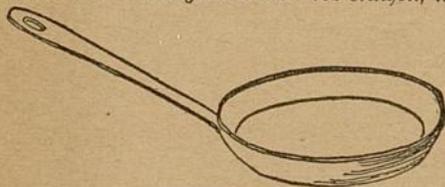
Karlsruhe ; München, [1914]

15. Plinsen, Omeletten, Pfannkuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

15. Plinsen, Omeletten, Pfannkuchen.

1. Die Pfannen für Pfannkuchen oder Eierkuchen und Omeletten sind am besten aus Stahl, die glasierten sind nicht zweckmäßig, da sie einesteils nicht haltbar sind, andernteils das Gebäck darin nicht gut gerät. Man gebrauche die Pfanne aber nur zum Backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich



Eierkuchenspfanne.

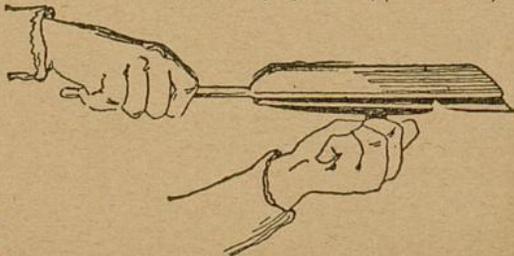
zum Braten von Beefsteaks oder zum Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen. Man tut gut, die Pfannen nach jedem Gebrauch mit Papier gründlich zu reinigen und nicht mit Wasser auszuscheuern; das Auswaschen der Pfannen verhindert gar leicht das Losbacken der Kuchen, auch erfordern diese dann bekanntlich weit mehr Fett. Bedarf die Pfanne einer gründlichen Reinigung, so stellt man sie aufs Feuer, scheuert sie trocken mit Salz aus und reibt sie dann mit Papier nach.

2. Das Backfett. Gute Butter, zur Hälfte mit ausgelassenem Fett oder mit gutem Schmalz vermischt, oder aber auch Koch- und Backfett, ist für Pfannkuchen ein gutes Fett. Man kann auch eine Seite mit Schmalz und die andere mit Butter backen. Wendet man nur Butter an, so wird eine gute Hausfrau, auch auf dem Lande, rein schmeckende Tafelbutter der frischen vorziehen, weil von letzterer zu viel erforderlich ist. Zum Backen der Pfannkuchen gehört ein weder zu schwaches noch zu starkes Feuer.

3. Das Anrühren mit warmer statt mit kalter Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, ehe die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert die Kuchen ungemein. Ob es besser ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt vom Geschmack ab; geschieht dieses, so werden die Kuchen recht locker und weich, auch kann man eher ein Ei sparen. Rührt man aber das Eiweiß zugleich mit dem Eigelb an, so lassen sich solche Kuchen außen knusperiger backen.

4. Das Backen. Man tut nicht zu wenig Butter oder Fett in die Pfanne, läßt die Butter aber nicht braun werden, sondern zieht die Pfanne vorher

zurück und gibt den eingerührten Teig mit dem Löffel hinein, worauf man die Pfanne wieder aufs Feuer stellt. Durch Hineinschütten fließt die Butter zusammen. Dann sticht man mit einem breiten Messer überall strichweise so lange in den Teig hinein, bis dieser oben trocken geworden und sich von der



Eierkuchen umwenden.

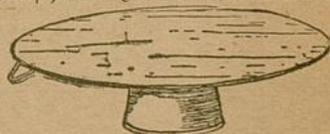
Pfanne gelöst hat, wobei man diese drehen und häufig schütteln muß. Hat

die untere Seite eine dunkelgelbe Farbe erhalten, was durch Aufheben mit einem Küchenmesser zu sehen ist, so schiebt man den Kuchen auf einen großen Deckel, legt Stüchden Butter darüber, die Pfanne verkehrt obenauf und wendet auf diese Weise den Kuchen schnell um. Dann bäckt man bei häufigem Schütteln auch die zweite Seite dunkelgelb. Ein öfteres Umdenken macht den Kuchen zähe. Auch schiebt man ihn aus der Pfanne nicht auf eine kalte, sondern auf eine erwärmte Schüssel.

5. Pflinsen auf einfache Art. 4 mäßig gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Flüssigkeit, nämlich 2 Teile süße Sahne und 1 Teil warmes Wasser, 75 Gramm Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale oder Muskatblüte und etwas Salz. Die Eier werden mit dem Mehl gut geschlagen und darnach die übrigen Zutaten hinzugefügt. Man bäckt 4 Pflinsen daraus. Man schneidet sie auf der Pfanne zweimal durch, rollt die Stücke auf und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Diese Pflinsen werden zu Tee und Butterbrot gegeben. Doch kann man sie auch mit Weinsauce oder Fruchtsäften servieren.

6. Pflinsen von saurer Sahne. 4 ganze Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Liter recht dicker, saurer Sahne und 4 Eßlöffel Kartoffelmehl klar gequirlt und mit gestoßenem Zucker, auf dem man vorher Zitronenschale abgerieben hat, gesüßt.

Darnach streicht man eine Eierkuchenpfanne oder das Pflinseneisen mit frischer Butter aus, läßt sie scharf heiß werden und gießt einen kleinen Anrichtelöffel von dem Teige hinein; nun muß man die Pfanne recht schnell hin und her wenden, damit sich der Teig auf der ganzen Pfanne verteilt und die Pflinse recht dünn wird. Man bäckt die Pflinse nur auf der einen Seite ab, bis sie oben trocken ist, dann schüttet man sie auf ein reines Brett, rollt sie zusammen und stellt sie auf einer Schüssel in die Wärmröhre, bis alle Pflinsen abgebacken sind. Man richtet sie nebeneinander an, bestreut sie mit Zucker und beträufelt diesen mit Zitronensaft.



Eierkuchenwender.

7. Pflinsen mit Festerfüllung. Man backe die Pflinsen nach Nr. 5, bestreiche sie mit gut gekochtem Apfel-, Kirschen- oder Zwetschenmus oder Preiselbeeren, oder auch mit dick gekochtem Reissbrei, der mit Zucker, Zimt und Muskatblüte gewürzt ist, rolle die Pflinsen auf und bestreue sie mit Zucker. Mit Kalbsbraten werden sie gefüllt, wie folgt: Dieser wird sehr fein gehackt, dann wird ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, etwas geriebenes Weißbrot und das Fleisch eine gute Weile darin gerührt, saure Sahne oder Bouillon, etwas Wein, Muskatblüte oder -nuß und etwas Salz hinzugefügt und alles unter stetem Rühren gut durchgekocht. Mit dieser Farce bestreiche man die Pflinsen, die ohne Korinthen gebacken werden, rollt sie auf und gibt sie, auf einer heißen Schüssel angerichtet, abends als Vorspeise.

8. Pflinsen mit Schinken gefüllt als Beilage. Man kann hierzu Überreste von Schinken sehr gut verwenden. Man hackt ihn recht fein und vermischt ihn mit dicker saurer Sahne. Dann bäckt man Pflinsen nach Nr. 5, füllt von der Schinkenfarce hinein, rollt sie auf und schneidet sie in fingerlange Stücke, welche ringsum in geschlagene Eier getaucht und in gestoßenem Zwieback umgedreht werden. Man bäckt die Pflinsen im Fett schwimmend recht rasch und wendet sie mit der Gabel um. Beim Herausnehmen der Pflinsen kann man sie zum Abziehen des Fettes einige Minuten auf Weißbrotschnitte oder Löschpapier legen.

9. Pflinsen mit Hechtfarce. Zu einer doppelten Portion von dem Pflinsenteig Nr. 5 wird eine Hechtfarce gemacht, wie folgt: 1 Hecht von mittlerer Größe wird vorbereitet, mit Wasser, Salz und Zwiebeln abgekocht und darnach entgrätet. Nun bakt man das Fischfleisch mit 125 Gramm frischem ungesalzener Speck recht fein, fügt hinzu 125 Gramm altes geweihtes Weißbrot, 3 Eier, 3 Dotter, 125 Gramm geschmolzene Butter, etwas fein gehackte Schalotten, abgeriebene Zitronenschale, etwas Muskatnuß und Salz und mischt alles zu einer Farce. Dann bakt man Pflinsen, bestreicht sie mit Hechtfarce und verfähet im übrigen ganz nach voriger Nummer. Beim Anrichten übergießt man sie mit Krebsauce.

10. Ohrfeige oder Omelette soufflee. 4 große frische Eier, 1 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl, ein achtes Liter lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine reichliche Messerspitze geriebene Zitronenschale und etwas Salz, ferner beliebiges Eingemachtes. Man schlägt das Eieiß zu recht steifem Schaum und mischt ihn erst in dem Augenblick durch den zuvor geschlagenen Teig, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und recht schwach, die Pfanne sehr glatt sein. Man läßt wenig Butter zergehen, gibt die Schaummasse hinein, legt einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchen-Deckel darauf und bakt die Ohrfeige nur auf einer Seite, ohne zu schütteln, und zwar so lange (etwa 10 Minuten), bis sie oben trocken ist und die untere Seite gelb geworden ist, während man die Pfanne zuweilen dreht. Darnach bestreicht man die Ohrfeige mit beliebigem eingemachten Mus oder Gelee, schlägt sie zusammen, schiebt sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker.

11. Omelette oder Eierkuchen. 8 frische Eier, 1 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl oder feinstes Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter warme Milch mit etwas Wasser vermischt, ein wenig Zitronenschale und Salz. Dieses wird tüchtig geschlagen und auf schwachem Feuer gebacken. Sobald das Omelett oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat, streut man Zucker und Zimt darüber und schiebt es zusammen geschlagen, ohne es zu wenden, auf eine längliche Schüssel.

12. Omelette au confiture. Man bakt die Omelette nach voriger Nummer, bestreicht sie, sobald die Oberseite trocken ist, mit einer feinen Fruchtarmelade, die man vorher etwas anwärmen muß, rollt den Kuchen auf und serviert ihn recht heiß.

13. Omelette mit Fleischresten. Reste von Rauchfleisch, Pöckelfleisch, gekochtem Schinken, Braten oder auch Suppenfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man Teig für eine Omelette und vermischt das Fleisch nebst etwas Muskatnuß oder fein gehacktem Schnittlauch mit dem Teig. Man kann hierbei entweder die ganzen Eier zugleich hineintun oder zuletzt das zu Schaum geschlagene Weißer durchmischen. Dann bakt man eine große Omelette oder bringt die Masse löffelweise in die Pfanne und bäckt kleine Kuchen.

14. Omelette aux fines herbes. Man bereitet dazu Eierkuchenteig nach Nr. 11 (ohne Zucker), bakt die Omelette wie Eierkuchen, aber nur auf einer Seite, und bestreicht die obere, ungebräunte Seite mit fein gewiegten Champignons, Trüffeln, Petersilie, Estragon und Schalotten, die man vorher in Butter gedünstet hat. Dann rollt man die Omelette zusammen und stellt sie 10—15 Minuten in eine heiße Mähre. Vor dem Anrichten verziert man sie mit braunen Streifen, die man dadurch anbringt, daß man einen glühend gemachten Feuerhaken dicht darüber hält. Man serviert diese Omeletten mit rohem Schinken oder kaltem Roastbeef.

15. Omelette mit Geflügellebern. Einige gut gewaschene abgetrocknete Hühnerlebern werden gefalzen und gepfeffert und in Butter schnell gebraten, wobei man fein gewiegte Petersilie, Schalotten und Champignons überstreut. Den Fond bestäubt man mit ein wenig Mehl und kocht ihn mit 2 Eßlöffel Madeira auf. Die Omelette wird nach vorigem Rezept gebacken und mit den Hühnerlebern gefüllt.

16. Eier- oder Pfannkuchen. Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne und etwas Salz. Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut gerührt, dann wird die Milch hinzugegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. Werden die Kuchen mit Butter gebacken, so nehme man weniger Salz und richte sich im übrigen nach Nr. 4.

17. Pfannkuchen von Stärke. Zu einem Kuchen nimmt man 2 frische Eier, 50 Gramm Stärke, ein achtes Liter warm gemachte Milch, die mit $\frac{1}{2}$ Wasser vermischt ist, und etwas Salz. Eidotter, Stärke, Milch und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schaum der Eier vermischt und nach Nr. 4 in geklärter Butter gebacken.

18. Pfannkuchen von feinem Mehl. 4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, mit etwas Wasser vermischt, und etwas Salz. Hierbei werden die ganzen Eier unter den Teig gerührt und dann die Kuchen gebacken nach Nr. 4.

19. Pfannkuchen auf andere Art. 4 Eier, 1 Eßlöffel dicke Sahne, 4 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, reichlich ein achtes Liter Milch und etwas Salz. Eier, Sahne und 1 Eßlöffel Wasser werden stark geschlagen, Mehl und Milch hinzugerührt und die Pfannkuchen in halb Speck, halb Butter nach Nr. 4 gebacken. Diese Pfannkuchen sind besonders schmackhaft mit Kopfsalat.

20. Abgebackene Eierkuchen. 1 gehäufte Eßlöffel Butter, 1 Obertasse Milch, 1 Obertasse Wasser und 1 Obertasse Mehl werden in einem Tiegel auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse losbadt. Dann läßt man sie in einer Schüssel auskühlen, verrührt sie mit 6 Eigelb und zieht zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Hierauf gibt man die Masse teilweise in die Pfanne und backt die Eierkuchen nach Vorschrift. Man bestreut sie mit Zucker und reicht Obstsaucen oder Marmelade dazu.

21. Maispfannkuchen. $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch oder Buttermilch quirlt man mit 250 Gramm Maismehl, Salz, etwas ausgelassenem Rindertalg und 6 Eiern ab und backt davon ziemlich dicke Kuchen. Man kann diese Masse auch als Schmorn backen.

22. Buchweizenpfannkuchen. 8 Eßlöffel voll Buchweizenmehl rührt man mit kaltem Wasser an, schlägt 2 ganze Eier dazwischen und 1 Teelöffel Salz. Der Teig muß ziemlich dünnflüssig sein und wird wie Eierkuchen in Butter gebacken.

23. Johannisbeerkuchen. Hierzu wird ein guter Pfannkuchenteig nach Nr. 18 mit etwas Zucker und abgeriebener Zitronenschale gerührt. 1 Suppenteller voll sehr reifer Johannisbeeren werden vorbereitet, wie bei Kompott beschrieben. Man läßt die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gibt die Hälfte des Teiges hinein, legt die Hälfte der Johannisbeeren darauf und bestreut sie vor dem Umwenden mit 2 Eßlöffel gestoßenem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem auch die zweite Seite gebacken ist, auf der Schüssel mit Zucker bestreut. Danach backt man den zweiten Kuchen.

24. Apfelspfannkuchen. Für 2 Kuchen kocht man 2 kleine Suppenteller voll fein geschnittener Apfel mit Zucker, Zitronenschale und ein wenig Weißwein, so daß keine Flüssigkeit darunter bleibt. Dann schlägt man 6 Eidotter, 2 Eß-

löffel Kartoffelmehl, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter dicke saure Sahne, etwas Salz und Zimt, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und gibt den vierten Teil davon auf die Pfanne. Sobald dieser dunkelgelb ist, schüttet man ihn auf die heiße Schüssel und backt den zweiten Kuchen von gleicher Größe in derselben Weise. Diesen bestreicht man mit der Hälfte der Apfel, gibt den zuerst gebakenen Kuchen obenauf und läßt nun die Kuchen auf beiden Seiten noch etwas backen. Man bestreut ihn mit Zucker und verfährt mit dem zweiten Kuchen wie eben beschrieben.

25. **Apfelpfannkuchen auf andere Art.** Teig wie zu Johannisbeerkuchen. 1 großer Suppenteller voll geschälter, in feine Scheibchen geschnittener Apfel, Zucker und Zimt. Man dämpft die Apfel auf mäßigem Feuer in einer Pfanne mit etwas Butter zugedeckt weich, verteilt sie gleichmäßig, gibt noch etwas Butter in die Pfanne und schüttet den Teig darüber. Nun backt man den Kuchen auf beiden Seiten schön gelb und bestreut ihn mit Zucker.

26. **Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln oder Apfeldarlotte.** 2 Suppenteller voll mit Zucker, Zitronenschale und Korinthen dick gefochtes Apfelmus, das man mit einigen zer Schlagenen Eiern und gestoßenem Zwieback verbicken kann, ferner ein stark gehäufter Suppenteller geriebenes Schwarzbrot und Weißbrot, mit Zucker, Zimt und fein gestoßenen Nellen vermischt. — Es wird Butter in der Pfanne recht heiß gemacht, die Hälfte des Brotes hineingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und mit dem übrigen Brote bedeckt. Der Kuchen wird mit reichlich Butter auf beiden Seiten recht froß gebacken, mit Zucker bestreut und warm oder kalt zur Tafel gegeben.

27. **Zweitschenpfannkuchen oder Pflaumeneierkuchen.** Man nimmt einen beliebigen Teig, Eierkuchenteig, gibt etwa ein Drittel davon in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne und legt die abgeriebenen und entsteineten Zweitschen eine neben die andere, die offene Seite nach oben, hinein. Dann schütte man den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zweitschen weich geworden sind und der Kuchen auf beiden Seiten eine gelbbraune Farbe erhalten hat. Nachdem der Teig etwas fest geworden, deckt man die Pfanne zu. Man bestreut ihn mit Zucker und Zimt und gibt ihn recht heiß zur Tafel.

28. **Heidelbeerpfannkuchen.** Derselbe wird wie Zweitschenpfannkuchen gebacken.

29. **Pfannkuchen mit Makronen.** 125 Gramm Makronen, darunter mehrere bittere, 2 Eßlöffel Stärke, $\frac{1}{2}$ Liter mit etwas Wasser vermischte Milch, 4 Eier, Zitronenschale und eine Kleinigkeit Salz. Mehl, Milch, Eidotter und Zitronenschale werden gut geschlagen und hierauf die gestoßenen Makronen nebst dem festen Eiweißschaum darunter gerührt. Danach wird der Teig sofort in einer mit Butter heiß gemachten Pfanne auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut oder nur auf einer Seite wie Ohrfeige langsam gebacken, stellenweise mit Gelee oder Eingemachtem belegt, gleich dieser zusammengeschlagen und gut mit Zucker bestreut.

30. **Kümmelkuchen.** 75 Gramm geriebenes Weißbrot, 75 Gramm gestoßener Zwieback, 1 gehäufter Eßlöffel feine Stärke oder feines Mehl, 3 Eier, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Teelöffel schwarzer Kochkümmel und etwas Salz. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen, der Teig möglichst schnell gerührt und mit



Kümmelstaude.

Eiweiß wird zu

dem Schaum vermischt. In der Pfanne hat man vorher fein gewürfeltes Speck ausgebraten und backt nun hierin den Kuchen.

31. Reispfannkuchen. Nach folgender Vorschrift wird man leicht von übriggebliebenem Reisbrei das richtige Verhältnis treffen. 250 Gramm abgerührter Reis, der in Milch mit einem Stückchen Butter, 1 Stück Zimt und etwas Zitronenschale und Salz weich und dick gekocht ist, ferner 125 Gramm Korinthen, 4 Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot. Der abgekühlte Reis wird mit Eiern, Zucker, Korinthen und Zwieback durchgerührt und in einer Kuchenpfanne auf gelindem Feuer zu einem oder löffelweise zu kleineren Kuchen gebacken. Die Kuchen werden mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

32. Kartoffelpfannkuchen. Man kocht die Kartoffeln am Tage vorher in der Schale, schält und reibt sie, wenn sie vollständig erkaltet sind. Nun rührt man 50 Gramm Butter zu Schaum, gibt 250 Gramm geriebene Kartoffeln, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei, 1 Obertasse Milch und Salz dazu. Zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter und backt 4 Eierkuchen daraus.

33. Mehlschmarren oder Kaiserschmarren. Man quirlt 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne oder Milch, ein wenig Salz und Zucker mit 100 Gramm Mehl recht klar und gibt den Schnee von den Eiern hinein. Hierauf tut man 1 gehäuften Eßlöffel Butter oder halb Butter, halb Schmalz in eine Eierkuchenpfanne, gießt den Teig hinein und backt ihn auf der Unterseite hellbraun. Nun teilt man ihn mit der Gabel in Stücke, die man umwendet und auf der andern Seite ebenfalls backt, bis sie hellbraun sind; nachdem man die Stücke noch zerleinert hat, richtet man sie bergartig auf einer Schüssel an, bestreut den Schmarren mit Zucker und Zimt und gibt ihn mit geschmortem Backobst oder frischem Kompott auf die Tafel.

34. Weizenmehlpuffer. $\frac{1}{4}$ Liter warme Milch, $1\frac{1}{2}$ Tasse gefläzte Butter, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 35 Gramm Hefe, 500 Gramm feines Mehl, 100 Gramm Korinthen, etwas gestoßener Zimt und Salz. Vorstehendes wird mit Wasser vermischt, das Mehl hinzugerührt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach $1\frac{1}{2}$ Stunden der Teig gut aufgegangen ist, backt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne mit Butter zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, die nur einmal umgewendet werden, und zwar, wenn sie oben ganz trocken geworden sind. Man gibt diese Kuchen zum Tee.

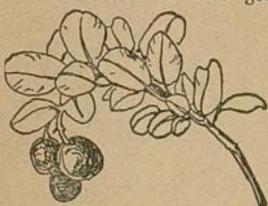
35. Kartoffelpuffer oder Reibelkuchen mit Wärme. Man verwendet hierzu sowohl, wie zu den folgenden Vorschriften, recht gute, wohlschmeckende Kartoffeln, wäscht sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibt sie roh auf dem Reibeisen. Man nimmt 10—12 große Kartoffeln, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 125 Gramm altbackenes Weißbrot und 3 kleine Zwiebäcke, 4 Eier, 35 Gramm Wärme, 2 Eßlöffel Sahne und etwas Salz. Die abgeriebenen Kartoffeln werden mit kaltem Wasser bedeckt und mit einem Luche ausgepreßt. Dann werden Milch, Weißbrot und Zwieback auf dem Feuer heiß gemacht und zerrührt, Kartoffeln, Eier, Wärme, Sahne und Milch hinzugegeben und alles tüchtig durchgerührt. Hierauf wird der Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt, wo er so lange aufgehen muß, bis noch einmal so viel daraus geworden ist, worauf mit dem Backen angefangen wird. Das Fett wird recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, die bis zum Umwenden zugedeckt gebacken werden.

36. Westfälische Kartoffelpuffer oder Reibelkuchen. Man schält und reibt

2 Kilogramm rohe Kartoffeln, legt sie etwa 5 Minuten auf einen Durchschlag zum Abtröpfeln und mengt dann 4 Eier, 3 Eßlöffel dicke, saure Sahne, 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz darunter. Nachdem man die Masse gut durchgerührt hat, gibt man einen Anrichtelöffel voll in eine Pfanne mit heißem Fett, bakt den Kuchen erst auf einer Seite, und dann auf der andern Seite. Zum Baden kann man auch Schweineeschmalz oder ausgebratenen Speck nehmen.

37. Billige Kartoffelpuffer. Man nimmt hierzu 1 Kilogramm rohe geriebene Kartoffeln, die man 1 Stunde in kaltem Wasser hat stehen lassen und danach durch ein Tuch preßt; das sich im Wasser absondernde Kartoffelmehl gibt man wieder zurück zu der Masse, rührt sie mit 2 Eidottern und Salz ab, gibt 2 gehäufte Eßlöffel Mehl dazu und bakt den Kuchen nach voriger Nummer.

38. Preiselbeerschnitte. Frisches Weißbrot wird abgeschält und in Scheiben geschnitten, die Rinde gerieben und gestoßen. Dann werden die Schnitte in kalter Milch eingeweicht, hierauf in der gestoßenen Rinde umgedreht und in heißer Butter dunkelgelb gebacken, doch müssen sie innen möglichst weich bleiben. Die Schnitten werden mit eingemachten Preiselbeeren bestrichen, mit Zucker bestreut und als Nachtisch oder zum Tee gegeben.



Preiselbeere.

39. Arme Ritter. Man nehme dazu am besten frisches Weißbrot, schneide die Rinde ab und das Brot dann zu fingerdicken Scheiben. Dann schlage man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 3 ganzen Eiern, etwas Zimt und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker und mache die Schnitten darin weich. Unterdes röste und stoße man die Rinde, tauche die Schnitten in geschlagenes Ei, drücke beide Seiten in die Rinde, bade sie in heiß gemachter Butter von außen froß, inwendig aber weich und richte sie mit Zucker bestreut zu Kompott an.

40. Karthäuserklöße. Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und in Hälften geschnitten. Zu 3 Brötchen nimmt man 2 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale, Muskatblüte oder Zimt, schlägt es durcheinander, schüttet es über die Brötchen und läßt sie 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden, bestreut man sie mit der abgeriebenen Rinde und bakt sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richtet die Klöße mit Kompott an oder gibt Wein- oder Fruchtsauce dazu.

