

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

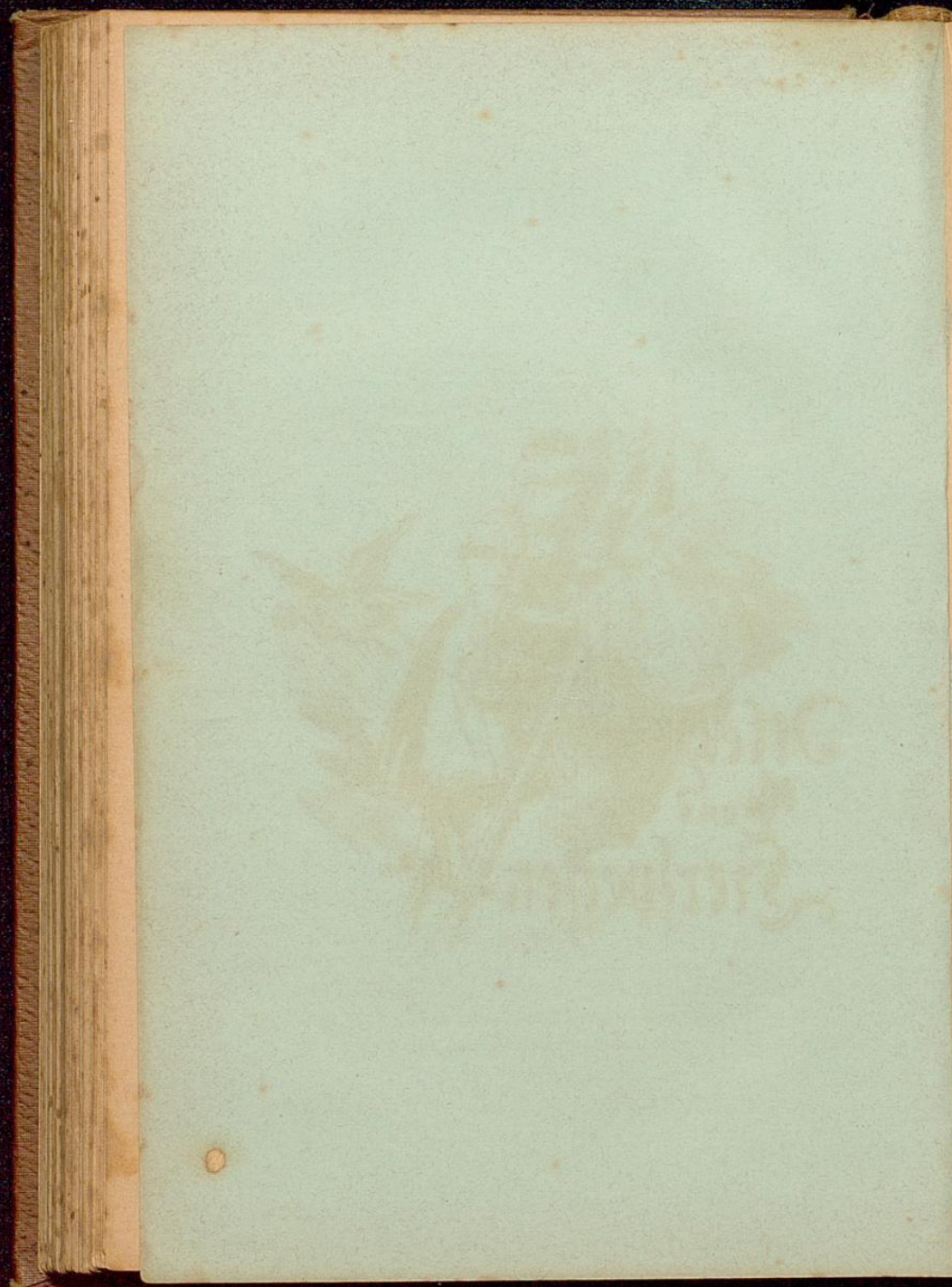
Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

F. Mehl- und Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335





F. Mehl- und Eierspeisen.

Wollt ihr keine Zähn' ausbeissen,
Greift nach Mehl- und Eierspeisen;
Will sie einer gar nicht brauchen,
Kann er's in den Kaffee tauchen.

Allgemeines über die Zubereitung von Mehl- und Eierspeisen.

Wenn die Mehl- und Eierspeisen gut und nahrhaft sein sollen, so darf man an den Eiern nicht sparen. Jeder weiß, daß nach Genuß von Mehl- und Eierspeisen sich viel früher Magenleere einstellt als nach Fleischgenuß. Darum ist es zu empfehlen, zum Abendessen öfters Mehl- und Eierspeisen auf den Küchensettel zu setzen; reichlicher Fleischgenuß, überhaupt Fleisch, ist für die Nacht wenig zuträglich, ja der Schlaf wird häufig dadurch gestört.

Einfach zu bereitende Mehlspeisen, wie Pfannkuchen, Eierkuchen, Rührei, gebackene Spätzle und Nudeln mit grünem Salat oder Kompott, geben ein sehr angenehmes und für die Nacht wenig beschwerliches Abendessen und auch beim Mittagstisch kann man abwechslungsweise die Fleischspeisen weglassen und sie durch gute reichliche Mehlspeisen ersetzen.

Anleitung zur Bereitung derselben findet sich genügend in den nachfolgenden Rezepten. Dabei soll nicht unerwähnt

bleiben, daß es gut ist, die Eier jeweils vor dem Gebrauch zu quirlen oder sie mit einer Gabel zu schlagen. Besonders bei den Nudeln ist das zu empfehlen.

I. Pfannkuchen.

347. Gewöhnliche Pfannkuchen.

Zähle 6—8 Eßlöffel Mehl in eine Schüssel, rühre dasselbe mit Milch und etwas Salz glatt, schlage 5—6 Eigelb daran und menge den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Lasse in einer Pfanne etwas Schmalz heiß werden, gieße von dem Teig einen kleinen Schöpflöffel voll hinein, backe ihn unter öfterem Rütteln der Pfanne auf beiden Seiten gelb, richte ihn auf einer warmen Platte an. Fahre so fort, bis der Teig zu Ende ist.

348. Pfannkuchen.

(Vorzüglich.)

Etwa 70 g feines Mehl, 5 Eier und schwach $\frac{1}{8}$ l Milch sowie etwas Salz werden genommen. Erst wird das Mehl mit der Milch und dem Salz glattgerührt, die Eier geschieden, das Gelbe gut verrührt und daruntergemengt und von dem Weißen Schnee geschlagen. Der Teig muß tüchtig geschlagen sein, ehe der Schnee daruntergemengt wird. Hierauf wird ein Löffel Fett in der Pfanne heiß gemacht und darauf eine dünne Lage Teig gegossen. Man läßt den Teig schön gelb backen und dreht ihn auf die andere Seite, um ihn ebenfalls gelb zu backen.

Diese Menge gibt etwa 6 Pfannkuchen.

349. Gute Eierkuchen.

Ein Teelöffel Mehl wird mit etwas Salz und Milch zu einem glatten Teiglein gerührt, daran werden 4 oder 5 Eier

eingeschlagen, aber immer das vorhergehende tüchtig geschlagen, ehe ein neues hinzukommt.

Sind alle 5 Eier eingeschlagen, dann wird der Teig nach Bedarf noch etwas mit Milch verdünnt und $\frac{1}{4}$ Stunde stark mit dem Kochlöffel geschlagen. Inzwischen wird 1 Eßlöffel ausgekochte Butter heiß gemacht, der Teig langsam dareingegossen und auf nicht zu starkem Feuer gebacken.

Die Masse darf nicht eher umgewendet werden, als bis die ungebäckene Seite keine Flüssigkeit mehr zeigt.

Dieser Eierkuchen schmeckt zu weißen Gemüsen, auch Gelbrüben mit Erbsen, Salat und Kompott vorzüglich und kann als Zwischenspeise oder als Nachtisch mit Kompott gegeben werden.

550. Schmarn (Schmarren).

(Alpenrezept).

Man quirlt $\frac{1}{4}$ l Milch, 4 Eier, 8 Eßlöffel Mehl und etwas Salz sehr stark, läßt in einer flachen dicken Pfanne 1 großen Löffel Schmalz sehr heiß werden und gießt hernach den Teig hinein.

Sobald die untere Seite schön gelb geworden, wendet man den Schmarn mit dem Schmarnschäufele. Ist auch die andere Seite schön gelb gebacken, so zerreißt man den Schmarn mit dem Schäufele in größere Brocken.

Will man den Schmarn recht knusperig haben, so wird er in den Bratofen geschoben, wo er auch noch mehr aufgeht.

551. Kartoffelpfannkuchen.

(Sehr gut.)

Ungefähr 12 dicke Kartoffeln werden roh geschält und gerieben; in einem Seiher läßt man sie abtropfen. Nun werden die Kartoffeln mit Kartoffelmehl vermischt, eine große Zwiebel wird gerieben und dazugetan; $\frac{1}{2}$ l kochende Milch wird dann über die Kartoffeln gegossen, so daß der Teig gebrüht wird. Nun kommt Salz, 2 Eier, 3 Löffel Mehl

dazu und alles wird durcheinandegerührt. Es wird Fett heiß gemacht und der Teig mit einem Löffel dareingeschöpft, damit es kleine Kuchen gibt, die gut durchbacken.

352. Aufgezogener Pfannkuchen I.

Rühre 4—6 Eigelb, 2 Eßlöffel Mehl und süßen Rahm zu einem Teig, bis er dünn genug ist. Dann kommt der Schnee der Eiweiß hinzu und etwas Salz. Man läßt nun Butter in einem eisernen Topf heiß werden, den Teig hineinlaufen und bäckt ihn im Backofen schön gelb. Der Pfannkuchen wird mit Zucker und Zimt bestreut und als Nachtisch gegeben.

353. Aufgezogener Pfannkuchen II.

Pfannkuchen werden in 3 Finger breite Streifen geschnitten, mit Rosinen und Zucker bestreut, gerollt, in eine Pfanne oder Auslaufform gesetzt, mit Milch übergossen und im Backofen aufgezogen.

354. Gefüllte Pfannkuchen.

Es werden dünne Pfannkuchen gebacken und kaltgestellt, d. h. auseinandergelegt.

Nun wiegt man Schinken, Kalbsbraten, Zwiebeln, Peterfilie fein und legt das auf den erkalteten Pfannkuchen, rollt ihn auf und schneidet ihn in 2 Teile. Nun werden die Stücke zuerst in Ei, dann in geriebenem Weizenmehl umgedreht, in schwimmendem Fett gebacken und heiß zu Tisch gegeben. Zu Spinat sehr gut.

355. Gefüllter Pfannkuchen (Omelette).

1 Eßlöffel voll Mehl, ein wenig Milch werden mit 4 Eigelb gerührt. Der Schnee von 4 Eiweiß wird dazugemengt, darauf die Masse mit frischer Butter (so viel man zu einem gewöhnlichen Pfannkuchen braucht) in einer Pfanne auf ge-

Indem Feuer langsam nur auf einer Seite gebacken. Dann wird der Kuchen auf einen Teller gelegt und die gelbgewordene Seite zur Hälfte mit eingemachten Früchten bestrichen und die andere Hälfte übergeschlagen. Diese Masse kann auch in schwimmendem Fett gebacken werden; man legt sie mit dem Löffel ein. Es werden ganz lustige Küchlein daraus.

556. Omelette soufflée.

Man nehme 1 Kochlöffel feines Mehl und rühre es glatt mit 1 Eßlöffel Rahm. Dazu tut man 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 3 Eigelb und den Schnee von 3 Eiweiß.

Nun legt man ein kleines Stückchen Butter in die Stielpfanne und läßt sie heiß werden, gießt den Teig hinein und deckt einen gewölbten Deckel darüber, so lange die Pfanne auf dem Herd steht. Stellt man sie in den Bratofen, so nimmt man den Deckel weg.

Die Omelette wird nur auf der untern Seite gebacken; sie wird auf eine warme Platte gelegt, zusammengeslagen und mit Zucker bestreut.

557. Fleischpfannkuchen I.

(„Blinde Fische“.)

Verschiedenes gebratenes Fleisch wird fein gewiegt; auch Schinkenreste können verwendet werden. Ein in kaltes Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, in Butter gedünstete feingewiegte Zwiebeln und Petersilie werden mit 1 Ei zusammengerührt. Pfannkuchen, die man vorher gebacken haben muß, werden in der Mitte durchgeschnitten, die Stücke mit Füllsel bestrichen, zu etwa 2 Finger breiten Streifen zusammengerollt, hernach in Weckmehl umgedreht und in heißem Schmalz schön gelb gebacken.

Sie werden warm als Zugabe zu Gemüse oder zu Salat aufgetragen.

558. Fleischpfannkuchen II.

Verschiedenes Fleisch wird fein in Vierecke geschnitten, mit brauner dünner Mehlstunke gedämpft und auf die Pfannkuchen gestrichen; diese werden gerollt, in Stücke geschnitten und in schwimmendem Fett gebacken.

II. Allerlei Mehl- und Eierspeisen.

559. Kartäuserklöße.

Von 4 Milchbrotten wird die Rinde abgerieben und jedes Brötchen in 2 Teile geschnitten. Man kann zu 2 Brötchen 1 Ei und, will man üppiger sein, zu je 1 Brötchen 1 Ei nehmen.

Die Eier werden gut verrührt oder mit einer Gabel geschlagen, dazu gibt man 4 Eßlöffel gestoßenen Zucker und nach und nach schwach $\frac{1}{2}$ l Milch. Das alles wird tüchtig durcheinandergerührt. Die Brötchen werden nun in diese Flüssigkeit gelegt und müssen durchweichen. Ist das geschehen, so dreht man sie in dem abgeriebenen Brotmehl herum und läßt sie in heißer Butter auf allen Seiten schön gelb backen. Noch heiß bestreut man sie mit einem Gemisch von Zucker und Zimt und gibt sie mit Kompott oder Fruchtjaft als Nachtisch.

Diese Menge reicht für 4 Personen.

360. Gute Dampfnudeln.

Von 5 frischen Milchbrotten wird nur das Äußerste, Harte abgerieben und jede Hälfte einmal durchgeschnitten. Dann werden 5 Eier mit etwas Milch gut angerührt, die Milchbrote hineingelegt, bis sie ganz durchweicht sind. Ist dies geschehen, so wird ein nicht zu kleines Stück Butter in eine eiserne Pfanne getan, dieselbe halb mit Milch an-

gefüllt und 3 Eßlöffel Zucker dazugegeben. Sobald die Milch aufsteigt, werden rasch die erweichten Milchbrotstücke hineingelegt. Wenn die Milch verdampft ist, was bei offener Pfanne geschehen muß, werden die Dampfnudeln umgedreht, bis sie auf allen Seiten schön gelb gebacken sind.

Zu diesen Dampfnudeln wird Vanillemilch gegeben.

361. Aufgezogene Dampfnudeln.

500 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Butter, 4 Eier, eine kleine Messerspitze Salz, 50 g Zucker, für 5 Pfg. Preßhefe. Es wird alles warmgestellt, die Butter schaumig gerührt, nach und nach 1 Löffel Zucker und 1 Ei dazugesetzt, dann das Mehl durchgerührt, immer etwas Milch dazwischengegossen, und wenn alle Zutaten aufgebraucht sind, wird der Teig tüchtig geschlagen mit dem Rührlöffel oder mit der Hand. Löst sich der Teig von Löffel und Schüssel und zieht Blasen, dann gibt man die Hefe dazu und arbeitet sie leicht und kurz darunter. Nun stellt man den Teig zum Aufgehen in die Wärme. Ist er genug aufgegangen, so stellt man eine breite Eisenpfanne auf den heißen Herd, gibt $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Zucker und 25 g Butter daran und läßt das alles zum Kochen kommen. In diese kochende Mischung legt man dicht aneinander löffelweise den Teig, deckt die Pfanne mit einem gut schließenden Deckel und läßt die Dampfnudeln so lange backen, bis die Milch aufgesaugt ist und sich Krüstchen am Boden gebildet haben. Anstatt in Milch kann man die Dampfnudeln auch in kochendes schwaches Salzwasser legen. Oder man bäckt sie in heißem Fett. Wünscht man, daß die Dampfnudeln auch oben Krüstchen haben, dann legt man einen dazu passenden Kohlendeckel mit glühenden Kohlen auf die Pfanne. Freilich, den Rauch, den die glühenden und teilweise brennenden Kohlen verursachen, muß man ertragen können.

562. Scherben.

(Sehr fein.)

500 g Mehl, 125 g Butter, 3 Eßlöffel saurer Rahm, 70—80 g gestoßener Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 2 ganze Eier, 3 Eigelb.

Die Eier und Eigelb werden in einer kleinen Schüssel tüchtig gequirlt, dazu gibt man den Zucker, das Salz, den Rahm und allmählich das Mehl. Man läßt einen kleinen Teil des Mehles übrig zum Auswallen des Teiges, nimmt den Teig aus der Schüssel auf das Backbrett und verarbeitet ihn wie einen Nudelteig. Nun wird ein ziemlich großer Kuchen ausgewallt, auf die eine Hälfte desselben werden die 125 g Butter in feine, dünne Stückchen geschnitten und dicht aneinandergelegt und die andere Hälfte wird darübergeschlagen. Es wird jetzt wie bei einem Blätterteig verfahren. Mit dem Wallholz wird der übergeschlagene Kuchen ausgewallt und dann zusammengeschlagen und abermals ausgewallt. Man kann dies Verfahren 4—6 mal wiederholen, so oft, bis die Butter sich ganz und gar dem Teig mitgeteilt hat. Man muß nach dem Überschlagen immer ein wenig Mehl unter den Teig streuen. Der Teig wird in ein kleineres Stück zusammengedrängt, auf einen mit Mehl bestäubten Teller gelegt und mehrere Stunden zum Ausruhen kaltgestellt.

Eine Stunde vor Beginn des Mittagessens wird der Teig nochmals ausgewallt und überschlagen, stückweise messerrückendick ausgewallt und mit dem Backrädchen beliebige länglichviereckige Stücke daraus gerädelt.

Inzwischen stellt man das Backfett (ausgekochte Butter und Schweinefett) bereit. Ist es heiß, so läßt man die Teigstücke hineingleiten und schön gelb darin werden. Man rüttelt während des Backens die Pfanne behutsam und wendet das Gebäck mit der Gabel um.

Warm werden die Scherben mit Zucker und Zimt bestreut und warm werden sie gegessen. Man gibt Kompott von frischem oder gedörrtem Obst dazu.

Die Hälfte der Angaben gibt schon eine ziemliche Anzahl. Doch wenn man sich diese Arbeit vorgenommen hat, ist es praktischer, die ganzen Angaben auszuführen, denn die übrig gebliebenen Scherben schmecken sehr gut zu Tee und Kaffee.

363. Goldhauben.

4 Eier, 125 g gestoßener Zucker, 3 Eßlöffel süßer Rahm und soviel gutes Mehl, als man zu einem Teig braucht, den man auswallen will.

Zuerst werden die Eier in einer kleinen Schüssel tüchtig gequirlt oder mit einer Gabel geschlagen. Dazu kommt Zucker, Rahm, Mehl; das alles wird dann in der Schüssel so lange mit der Gabel vermengt, bis man es auf das Backbrett nehmen und kneten kann. Und nun wird der Teig tüchtig verarbeitet, etwa 20 Minuten lang. Er wird dann stückweise messerrückendick ausgewallt und in Stückchen von 6—8 cm im Quadrat gerädelt. Jedes Stückchen wird innen 3mal gerädelt, so daß 4 gleichbreite Riemen entstehen. Es darf aber der obere und der untere Rand nicht durchgerädelt werden, damit die Riemen zusammenhängen und das Teigstückchen ein Ganzes bleibt. Die zwei mittleren Riemen ziehen wir jetzt übereinander, ehe das Teigstück in das inzwischen heiß gewordene Backfett gelegt wird. Es muß gelbgebacken werden. Das Gebäck wird durch das Übereinanderziehen der inneren Riemen in die mannigfaltigsten Formen aufgeworfen und bäckt sich recht knusperig.

Mit Zucker und Zimt bestreut und warm zu Kompott jeglicher Art gegeben schmecken die Goldhauben sehr gut.

364. Spritzkuchen.

$\frac{1}{2}$ l Milch kocht man mit 100 g Butter, rührt dann 450 g Mehl mit einer Prise Salz und etwas Zucker hinein

Thoma, Kochbuch.

12

und stellt die Masse kalt. Nach völligem Erkalten gibt man einzeln 9—10 Eier darunter, füllt die Masse in einen Dressiersack und spritzt sie in beliebigen Formen auf ein mit Fett bestrichenen Papier. Man läßt viel Schmalz heiß werden, nimmt das Papier samt der Masse, legt es vorsichtig über das heiße Schmalz, so daß das Papier oben ist, und zieht dies dann vorsichtig weg, damit die Kuchen ohne Papier gebacken werden.

Spritzkuchen ist als Zugabe zu Kompott oder als Nachtiß zu geben.

NB. Ein Dressiersack ist eine unten spitz zulaufende Tüte aus weißem Stoff oder starkem weißen Papier. Von dieser Tüte schneidet man die unterste Spitze ab, so daß ein kleines Loch entsteht, und füllt den Teig in die Tüte. Durch das Loch läuft der Teig aus der Tüte heraus, wenn man die Tüte ein wenig mit der Hand drückt.

365. Vorarlberger Spritzbirnen.

(Sehr gut.)

1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl, 1 Eßlöffel gestoßener Zucker, nußdicke Butter, ein wenig Salz, 2 ganze Eier, 3 Eigelb.

Milch, Mehl, Butter und Salz werden auf schwachem Feuer dickgerührt, bis der Teig von der Pfanne sich löst; dann läßt man ihn 1—1½ Stunde verkühlen. Hierauf werden die Eier und die Eigelb nacheinander in den Teig hineingeschafft, dieser tüchtig geknetet und abermals 1 Stunde ruhen lassen. Dann wird der Teig durch die Spritze (ähnlich einer Bratwurstspritze) oder mit dem Löffel in das heiße Fett gedrückt oder gelegt und gelbgebacken. Während des Backens sticht man sie ein wenig mit der Gabel, damit sie recht aufgehen.

366. Pfizkauf.

300 g Mehl, 85 g gestoßener Zucker und ein wenig Salz werden mit Milch zu einem dickflüssigen Teig glatt-

gerührt. 125 g Butter läßt man zergehen und bestreicht 18 kleine Backformen reichlich damit, rührt zu dem Teig 6 ganze Eier, nimmt die übriggebliebene flüssige Butter hinein, füllt die kleinen Formen damit halb voll, bringt sie auf ein Backblech in frische Ofenhitze und bäckt sie schön dunkelgelb.

Man gibt dazu Vanillemilch oder gekochtes Obst; auch zu Kaffee schmecken sie gut.

367. Pfitzauf ohne Butter.

250 g Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch, 9 Eiern nebst 2 Eßlöffel voll Zucker zu einem glatten Teig gerührt, ein wenig Salz dazugegeben, in mit Butter gut gestrichene kleine Blechformen gefüllt und in gutem Ofen gebacken.

Für 4 Personen reicht vollkommen die Hälfte der angegebenen Maße aus.

368. Kaffeeküchlein I.

2 Trinkgläser Milch, 125 g Butter und 70 g gestoßenen Zucker läßt man in einer Pfanne kochend werden, rührt mit Vorsicht 300 g feines Mehl darunter, schlägt die Masse tüchtig über schwachem Feuer, bis sie sich von der Pfanne löst, und läßt den Teig in einer Schüssel erkalten. Alsdann werden 6 ganze Eier nach und nach darangerührt. Aus dieser Masse werden mit einem Eßlöffel Bällchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt, grobgestoßener Zucker und geschälte, länglich geschnittene Mandeln auf die Bällchen gestreut und die Küchlein in guter Hitze gebacken.

369. Kaffeeküchlein II.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 65 g Butter und Zucker nach Geschmack, etwa 60 g, kochend gemacht, dann 250 g Mehl hineingerührt und so lange gerührt, bis sich der Teig vom Topf löst. Ist der Teig erkaltet, so rührt man nach und nach 6 Eier hinein, setzt mit einem Löffel kleine Häuflein

auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bäckt sie schön gelb und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker. Will man die Küchlein als Beilage zu Gemüse benutzen, so gibt man statt Zucker etwas Salz in den Teig und läßt beim Anrichten ebenfalls den Zucker weg.

570. Waffeln I (feine).

250 g Butter werden leicht gerührt, 8 Eigelb, etwas Salz, 190 g Mehl, 1 Trinkglas saurer Rahm stark dozugerrührt und zuletzt der Schnee von den 8 Eiern dazugetan. Auch kann man 2 Eßlöffel Kirchwasser in den Teig nehmen. Das Waffeleisen wird auf dem Herd heiß gemacht, inwendig reichlich mit einer Speckschwarte ausgerieben, von dem Teig soviel hineingegossen, daß das Eisen bedeckt ist. Dasselbe wird langsam geschlossen und auf Holzfeuer gelegt. Man hebt nach etwa 5 Minuten mit dem Messer die untere Seite der Waffel etwas in die Höhe, um nachzusehen, ob sie schön ausgebacken ist. Ist das so weit, dann dreht man das Waffeleisen um, damit die andere Seite auch ausgebacken wird. Die Waffeln werden auf beiden Seiten gelbgebacken und, solange sie noch warm sind, mit vermishtem Zucker und Zimt bestreut.

571. Waffeln II.

250 g frische Butter wird schaumig gerührt. Dann werden 8 Eier darangeschlagen und 8 Löffel feines Mehl nach und nach hineingerührt, immer 1 Ei und 1 Löffel Mehl. Zucker nimmt man nach Geschmack, etwa 2–3 Löffel Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ l süßen Rahm und etwas abgeriebene Zitrone. Das alles wird gut gerührt. Zuletzt kommt noch Mehl dazu, damit der Teig nicht zu dünn wird. Im ganzen werden etwa 450–500 g Mehl nötig sein. Nur durch Übung erreicht man die richtige Masse. Ein altes, dickes Waffeleisen wird mit einer Speckschwarte geschmiert und die Waffeln auf Holzfeuer gebacken. Die neueren Waffeleisen sind dünn und nicht sehr zu empfehlen.

572. Waffeln III.

250 g Butter rührt man leicht, gibt dann 3 Eier, 125 g feines Mehl und etwas Salz dazu, verarbeitet es gut und gießt 1 Trinkglas süßen Rahm dazu.

573. Waffeln mit Hefe.

125 g Butter wird schaumig gerührt, 5 Eier, 250 g Mehl, einige Löffel süßer Rahm, auch solcher, der schon etwas säuerlich ist, etwas Salz, 2 Eßlöffel Hefe werden dazugemengt. Die Masse wird mit soviel Milch glattgerührt, daß es einen flüssigen Teig gibt. Man läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen und bäckt ihn im Waffeleisen nach vorbeschriebener Art.

574. Fingerchen.

4 Eier, 250 g Zucker, 125 g Mandeln, 30 g Butter, Rosenwasser, feines Mehl.

Eier, Zucker und die geschälten und gestoßenen Mandeln werden mit etwas Rosenwasser $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann läßt man die Butter so lang am Feuer, bis ein Stückchen Brot, das man hineingelegt hat, gelb ist. Die Butter wird alsdann lau langsam in die Masse geseiht und so viel feines Mehl dazu, daß man den Teig mit der Hand verarbeiten kann, er darf weich sein. Man formt Fingerchen und bäckt sie in heißem Schmalz. Das Schmalz wird vom Feuer genommen, bis eine genügende Anzahl Gebäck darin ist und alle obenauf schwimmen. Dann wird die Pfanne wieder aufs Feuer gesetzt, bis die Fingerchen goldbraun sind. So wird bei jeder neuen Auflage verfahren.

575. Schmalzmandeln.

Rühre 3 Eigelb, 1 ganzes Ei und 125 g Zucker gut, mische die geriebene Schale von 1 Zitrone, 1—2 Eßlöffel Orangeblütenwasser und zerlassene Butter von Walnußgröße dazu. Alsdann wird unter beständigem Rühren soviel Mehl

hineingemengt, bis der Teig sich auswallen läßt. Man wallt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht mit dem Mandelmodel, einer runden Blechform von etwa 5 cm Durchmesser, oder mit einem kleinen Trinkglas den Teig aus, bäckt die ausgestochenen Mandeln in heißem Schmalz und wendet sie noch heiß in einer Mischung von gestoßenem Zucker und Zimt um.

Gutes Teegebäck.

376. Süße Maultaschen.

Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit Zucker, Zimt, Kirschwasser und Rosinen vermengt. Pasteteiteig wird ausgewallt, die eine Hälfte des Ruchens mit Äpfeln belegt, die andere Hälfte darübergeschlagen, mit einem Glas ausgestochen und auf einem mit Wasser bestrichenen Blech gebacken.

377. Äpfel im Schlafrock.

Kleine Äpfel werden geschält, die Kerne herausgeschnitten und in Butter und Zucker etwas gedämpft. Butterteig wird ausgewallt, in viereckige Stücke geschnitten, die Äpfel werden hineingeschlagen, mit Ei bestrichen und auf einem mit Wasser bestrichenen Blech gebacken.

378. Windbeutel mit Blumenkohl.

Man macht einen gebrühten Teig wie zu Kaffeeküchlein (369) und streut ein wenig Salz statt Zucker dazwischen.

Blumenkohl wird in Salzwasser gekocht, die kleinen Röschen einzeln in den Teig getaucht und in heißem Fett gebacken.

379. Gebackene Weckschnitten (Goldschnitten).

4 trockene Wecken werden in Scheiben geschnitten, in Milch eingeweicht, in etwas dicken Pfannkuchenteig von 3 Eiern getaucht und in Butter gebacken.

Zugabe zu Blumenkohl, Gelbrüben u. dergl. Gemüse.

580. Schupfnudeln I.

Etwa 8 große gute Kartoffeln werden in der Schale gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie geschält und heiß mit dem Wallholz auf dem Backbrette zerdrückt.

Halbsoviel Mehl, als man Kartoffeln hat, Salz, 2 Eier werden genommen und mit den Kartoffeln ein Teig davon gemacht. Dann werden fingerlange und fingerdicke Würste daraus geformt und im Salzwasser abgekocht. Sie werden abgeschäumt, mit dem Schaumlöffel herausgehoben, aufs Backbrett zum Abtrocknen gelegt und dann in heißer Butter gebacken.

581. Schupfnudeln II.

Etwa 8 große mehlig, gelbe Kartoffeln werden geschält, jede in 4 Teile geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann wird das Wasser abgeschüttet und der Topf mit den Kartoffeln noch kurze Zeit auf die kühle Seite des Herdes gestellt, bis die Kartoffeln ganz trocken sind. Sie werden, so lange sie noch recht heiß sind, durch einen Seiber gedrückt. Darunter werden 3 Eßlöffel Mehl, etwas feines Salz und 2 Eier leicht gemischt. Auf einem Backbrett werden fingerlange Würstchen geformt und diese in heißem schwimmenden Fett bei fortgesetztem Rütteln der Pfanne gebacken und heiß zu Tisch gegeben als Beigabe zu Blumenkohl, grünen Erbsen und dergleichen Gemüsen.

582. Kartoffelküchlein.

Kartoffelbrei, 1 oder 2 Eier, je nach der Menge des Breies, 1 oder 2 Löffel Mehl und etwas Salz. Das alles wird gut durcheinandergemengt, mit einem Löffel zu länglichen Klößchen oder kleinen Pfannkuchen geformt und in schwimmendem heißen Schmalz gebacken.

Diese Kartoffelküchlein kann man von frischem oder altem Kartoffelbrei, von frisch gekochten oder von alten Kartoffeln bereiten, am besten aber schmecken sie von frischem Kartoffelbrei.

Die Küchlein werden zu Salat und Gemüse gegeben.

383. Croquettes.

Für Croquettes werden die gleiche Zahl und Art Kartoffeln wie zu Schupfnudeln vorbereitet, durch den Seiber oder durch die sehr beliebte und bekannte Handpresse gedrückt, und so lange die Kartoffeln noch recht heiß sind, wird ein Stück Butter daruntergerührt. Wenn die Masse erkaltet ist, werden in einer Schüssel 3 Eier, etwas Salz und 3 Eßlöffel Mehl mit den Kartoffeln vermengt; doch darf nicht mehr, als durchaus zur Mischung nötig ist, dareingerührt werden, damit die Masse nicht schmierig wird. Mit einem Eßlöffel sticht man runde Klöße aus und bäckt sie unter fleißigem Rütteln der Backpfanne im schwimmenden heißen Schmalz.

Ehe man mit dem Backen beginnt, müssen alle Klöße bereit liegen.

384. Reiscroquettes.

An 250 g zweimal abgebrühten Reis schüttet man Milch doppelt so hoch, als der Reis ist, und kocht ihn darin gut ein. Dann gibt man etwas Butter dazu. Ist die Masse erkaltet, so kommen 1 Ei und 2 Eigelb daran; es werden Croquettes oder Birnchen davon geformt, diese in Mehl getaucht und dann in Fett gebacken. Sie werden mit süßer Tunke, am besten mit Erdbeeren, die man durch ein Haarsieb treibt und mit gestoßenem Zucker vermengt, gegeben.

385. Spiegeleier.

Die Pfanne wird mit Butter bestrichen, die Eier werden vorsichtig hineingeschlagen, mit feinem Salz bestreut und gebacken, wobei nur das Eiweiß hart werden darf, während das Eigelb noch ein wenig flüssig bleiben soll.

386. Ochsenaugen (gebackene Eier) zu Spinat oder Salat.

Man nimmt zum Backen die Eierbackform in Email oder Ton. Diese Formen sind in jedem Haushaltungsgeschäft zu haben.

In die einzelnen Vertiefungen der Form legt man je ein kleines Stückchen Butter. Will man weniger Eier backen, als die Form Vertiefungen hat, dann müssen die leer bleibenden Vertiefungen mit Wasser gefüllt werden, damit die Form nicht durch die Hitze leidet. Die Form wird nun auf die heiße Herdplatte gestellt und sobald die Butter in den Vertiefungen heiß ist, wird je 1 Ei eingeschlagen, doch so, daß das Eigelb ganz bleibt und hübsch in der Mitte sitzt. Auf jedes Ei wird eine Prise feines Salz und Pfeffer gestreut, und die Eier werden gebacken, bis das Eiweiß fest geworden ist; das Eigelb muß etwas flüssig aussehen. Die Eier werden mit einem Eßlöffel aus der Form genommen und auf den bereits angerichteten Spinat gelegt, oder sie werden nebeneinander auf eine gewärmte Platte angerichtet.

387. Rühreier mit oder ohne Schinken u. a.

Speckwürfel oder Schinken werden in der Pfanne geröstet, bis der Speck glasig ist. Dann gibt man die mit Salz und etwas Milch tüchtig verrührten Eier dazu und rührt beständig mit einer Gabel darin. Die Rühreier müssen, wenn sie fertig sind, noch flüssig sein. Auch ohne Schinken kann man Rührei zubereiten. Man kann auch geräucherten Lachs, Trüffel, Sardellen oder Sauerampfer dazu nehmen.

388. Geschmolzene Eier.

Man rechnet auf die Person 2 Eier. Sie werden in einem Topf verrührt mit pulverisiertem Emmentaler Käse und Butter. Nun kommt 1 Eßlöffel Milch oder Weißwein darunter und die Mischung wird auf dem Feuer unter beständigem Umrühren so lange stehen gelassen, bis sie gerinnt (wie bei Rührei). Zuletzt gibt man etwas Pfeffer dazu.

389. Kibitz Eier

werden 5 Minuten lang gekocht, einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt und im warmen Wasser zu Tisch gegeben.

390. Viertelg, um Obst oder Gemüse darin zu backen.

250 g Mehl, etwas Salz, Bier, 1 Kochlöffel Olivenöl, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen.

Das Mehl und Salz rührt man vorsichtig mit Bier, bis der Teig etwas dünner ist als ein Spätzleteig. (Wenn man den Kochlöffel hoch hält und den Teig herunterlaufen läßt, müssen die Tropfen im Teig verschwinden.)

Hierauf kommt das Olivenöl und der Schnee von 2 Eiweiß dazu. Man kann gekochten Kalbskopf und Kalbsfüße, auch Dachsenfleisch, Bratenreste, Äpfel, gekochten Blumenkohl u. s. w. darin backen. Das Fleisch, Obst oder Gemüse wird in den Teig getaucht und in heißem Fett gebacken.
