

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

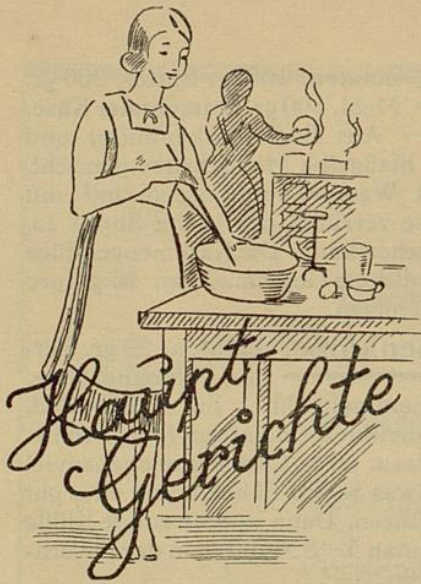
Der Bibeliskäse

Breisgau Milchzentrale GmbH

[Freiburg i. Br.], [ca. 1930]

Haupt-Gerichte.

urn:nbn:de:bsz:31-63741



Pyroky. Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, 1 Pfund Quark, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Bündel Schnittlauch. — Nudelteig wird ausgerollt, mit einem Ring von 10 cm Durchmesser ausgestochen, auf jedes Plätzchen in die Mitte ein Kaffeelöffel voll Quark, welcher mit Salz und Schnittlauch vermengt ist, gelegt. Der belegte Rand wird mit Eigelb bestrichen, dann fest zusammengeklappt, in siedendem Wasser (Salzwasser) gekocht, mit heißer Bad. Markenbutter abgeschmelzt.

Quarkbeutel. Zutaten: 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 350 gr. Mehl. Fülle: 500 gr. Quark, 2 Eßlöffel Sahne, 2 Eigelb, Korinthen. — Man verrührt 1 Ei, knapp $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch und 350 gr.

Mehl zu einem festen Teig, formt kleine Kugeln daraus und rollt sie in Messerrückenstärke aus. Auf jedes Stückchen Teig legt man einen gehäuften Eßlöffel der Fülle. Man drückt die Teigränder über der Fülle fest zusammen und legt die so hergestellten Stücke in kochendes Wasser. Wenn sie gar gekocht sind, werden sie mit zerlassener Bad. Markenbutter serviert, nach Belieben auch mit Zucker und Zimt bestreut.

Blätterteig-Fleischtaschen. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 200 gr. Butter, Salz. — Aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 200 gr. Bad. Markenbutter und Salz macht man einen Teig. Dieser wird stark messerrückendick ausgewellt und in etwa 10 bis 12 cm große, runde Kuchen ausgestochen. Die Ränder werden mit Eiweiß bestrichen, mit Fleischfüllung belegt, zusammengeklappt, mit Eigelb bestrichen und schön gelb gebacken. Dieses Gericht kann als Hauptmahlzeit mit Gemüse oder Salat gegessen werden.

Quarkgefüllte warme Eier. 4 hartgekochte Eier werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten und der Dotter herausgenommen. Letzterer wird nun fein gestoßen und mit ca. 80 gr. Speisequark, 40 gr. Butter, einem rohen Ei, Salz und Pfeffer fein verrührt. Die Eiweißhälften werden nun mit dieser Masse gefüllt, mit warmer Bad. Markenbutter bestrichen und mit feinen Semmelbröseln überstreut. Den Rest der Füllmasse gibt man nebst etwas saurem Rahm in eine flache Schüssel und setzt die gefüllten Eier hinein. Hiernach legt man die Eier auf ein mit Salz bestreutes Tortenblech und bäckt sie in nicht zu heißem Bratrohr.

Quarkgefüllte kalte Eier. Von 4 bis 6 hartgekochten Eiern wird der Dotter herausgenommen und fein zerdrückt. 100 gr. Speisequark werden mit einem Stückchen Bad. Markenbutter verrührt und die zerdrückten Dotter beigemischt unter Zugabe von Salz, Pfeffer und Kümmel. Die Eiweißhälften werden sodann mit dieser Masse gefüllt. Eventuell garniert man sie als Kranz mit Kopfsalat usw.

Gefüllte Tomaten. Zutaten: 1 Pfd. Quark, $\frac{1}{4}$ Ltr. sauren Rahm, 1 Teelöffel Salz, 1 Zwiebel, 1 Prise Pfeffer, Schnittlauch, Zitronensaft. — 1 Pfd. Quark wird mit $\frac{1}{4}$ Ltr. saurem Rahm, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 gewiegte Zwiebel, etwas Zitronensaft, Schnittlauch gut verrührt und in ausgehöhlte Tomaten gefüllt. Mit hartgekochten Eiern und Salzgurken angerichtet gibt es eine vorzügliche kalte Abendplatte.

Quarkeierkuchen (für eine Person). Zutaten: 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 10 Eßlöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel (fein verwiegelt), 1 Prise Pfeffer, 10 gr. Butter, 2 Eßlöffel Quark. — Die feinverwiegte Zwiebel, Speisequark, Mehl, Salz, Pfeffer und Eigelb werden gut verrührt, der Eierschnee daruntergezogen und die Masse in die Pfanne gegeben, in welcher zuvor Bad. Markenbutter erhitzt wurde. Dann läßt man sie auf dem heißen Herde 2 Minuten anziehen und stellt sie dann 3—5 Minuten in den heißen Backofen. Sodann wird der Kuchen übereinandergeschlagen und sofort aufgetragen.

Quarkomelette. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Speisequark, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 5 Eier, 9 gr. Backpulver, Salz nach Geschmack. Der Quark wird mit Milch, Salz gut verrührt. Dann fügt man die Eigelb darunter, nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß. Mit dieser Masse bäckt man Omelette in Schmalz auf beiden Seiten schön gelb. Als Zugabe kann Salat, Preiselbeeren oder gekochtes Obst gegeben werden.

Buttermilcheierkuchen mit Quark. $\frac{1}{2}$ Ltr. Buttermilch, 250 gr. Mehl, 2 Eier, Salz, 100 gr. Butter, 250 gr. Quark, 75 gr. Zucker, 65 gr. Korinthen, 65 gr. Mandeln, 1 Eßlöffel süße Sahne. — Buttermilch, Eier, Mehl und Salz werden verquirlt und zu Eierkuchen gebacken. Die übrigen Zutaten werden vermischt, auf die Eierkuchen gestrichen, die zusammengerollt auf einer Platte angerichtet werden.

Gefüllte Bauern-Quarkpfannkuchen. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, 2 Eier (Eiweiß z. Schnee), 2 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitrone, 1 feine Zwiebel, etwas Milch oder süßer oder saurer Rahm. — Zum Quark

werden nach und nach die Zutaten gemengt, gut geschlagen und nicht zu dünne Pfannkuchen gebacken. Nach dem Füllen werden diese gerollt und in dicke Scheiben geschnitten. Zum Backen ist Speck oder Schmalz vorzuziehen. Zum Füllen eignen sich Reste von Gemüse, Braten, Leber, saure Nieren, rohe Tomatenscheiben, Fischreste, entgräteter Bückling, Krebs, geriebener Käse, Schinken oder Speckstreifen. Vor dem Anrichten gibt man braune Bad. Markenbutter darüber. Man reicht diese Pfannkuchen zu Salzkartoffeln oder grünem Salat, saure Gurken oder auch Kartoffelsalat.

Pfannkuchen nach badischer Art. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, 1 bis 2 Eier (Eiweiß zu Schnee), 1 Prise Salz, 1 kleine Tasse Milch oder Rahm, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mehl. — Der Quark wird mit den angegebenen Zutaten vermengt, recht locker geschlagen, bis die Masse gut und dickflüssig vom Löffel läuft. Sodann bäckt man kleine Küchlein in Öl oder Fett und gibt sie zu Kompott.

Quark-Plinsenspeise. Zutaten: 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, etwas Salz und Mehl, 250 gr. Speisequark, 30 gr. Zucker, 1 Prise Salz, 30 gr. Korinthen, $\frac{3}{8}$ Ltr. saure Sahne. — Aus Eiern, Milch, Wasser und Mehl werden Eierkuchen gebacken, die mit einer Mischung von 250 gr. Quark, Zucker, Salz und Korinthen bestrichen und dann aufgerollt werden. In eine flache Form nebeneinander gelegt, werden die Plinsen mit der sauren Sahne übergossen, gebacken und mit Zucker bestreut.

Gefüllter Quark-Scheiterhaufen. Man reibt von 4 Milchbrötchen die Rinde ab, schneidet die Brötchen in kleine Scheiben und rührt 3 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch ab. Dann bestreicht man eine Auflaufform mit Butter, legt eine Lage Scheibchen, dann eine Lage Speisequark, etwas Zucker und Rosinen darüber, scheidert dies mehrmals aufeinander und endet mit einer Lage Scheibchen. Sodann gibt man die abgerührten Eier darüber, damit die einzelnen Lagen gut durchgetränkt werden. Dann überzuckert man das Ganze und bäckt es im Bratrohr schön gelb.

Quarkauflauf (mit Salz). Zutaten: 65 gr. Butter, 100 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 4 Eier, 250 gr. trockenen Speisequark, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer. — Mit Butter, Mehl und Milch bereitet man



*... ohne beweis
Nur Paulist
muß es sein!*

einen Beiguß, unter den man nach dem Abkühlen Eigelb, den glatt verrührten Quark und zuletzt den Eierschnee mengt. Die Masse kommt in eine gut eingefettete Auflaufform und wird in guter Hitze 30 Minuten aufgezo-

Käseauflauf mit Äpfel. ^f Zutaten: 1 Pfd. Quark, 1 Pfd. geschnittene mürbe Äpfel, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker, 3 Eier, 1 Zitrone, 4 Eßlöffel Grieß, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, etwas Butter zum Bestreichen der Form, Weckmehl zum Ausstreuen der Form. — Die Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, mit dem Saft der Zitrone beträufelt, mit etwas Zucker bestreut. So müssen sie eine Weile stehen. Den Quark rührt man mit Eigelb und Zucker schaumig, gibt daran Zitronenschale und mit Backpulver gemischten Grieß. Zuletzt macht man die Apfelscheiben darunter und hernach zieht man den Eierschnee langsam durch. In die Form eingefüllt legt man obenauf einige Bad. Markenbutterstückchen. Backzeit 1 Stunde.

Quarkauflauf mit Schinken. Zutaten: 1 kg. Quark, $\frac{1}{4}$ Ltr. Sahne, 3 Eier, 200 gr. Schinken, 1 Tasse Weckbrösel, Salz und etwas Pfeffer und Muskat nach Belieben. — Der Rahm wird geschlagen, Käse und alle Zutaten dazugemengt, sodann in eine gut mit Bad. Markenbutter ausgestrichene Form gefüllt. Obenauf streut man Weckkrumen und Butterflöckchen, damit eine schöne Kruste erzielt wird, und bäckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten.

Quarkstrudel. 300 gr. Butter werden mit 6 ganzen Eiern schaumig gerührt, 1 Ltr. Speisequark, $\frac{1}{4}$ Ltr. saurer Rahm, 150 gr. Weinbeeren, 70 gr. Sultaninen oder feingeschnittenes Zitronat, etwas Salz dazugegeben und alles zusammen tüchtig gerührt. Die Masse wird ziemlich dick auf kleine, ganz fein ausgezogene Nudelflecke gestrichen, diese leicht zusammengerollt und in eine ungefähr 4 Finger hohe, ausgestrichene Backform gegeben, mit gutem, saurem Rahm übergossen und im gut heißen Bratrohr gebacken, dann mit feinem Zucker bestreut und recht heiß zu Tisch gegeben.

Quarkklöße. Man weicht 3—4 Brötchen in $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch oder Rahm ein, rührt 500 gr. Quark, 4 Eier, 60 gr. geriebene Semmel, 1 Prise Salz, Zucker, etwas Korinthen und, wenn möglich, auch feingeschnittene Mandeln darunter. Wenn die Masse noch zu weich ist, versteift man sie mit etwas Mehl. Dann formt man breitgedrückte Klöße, wendet sie in Mehl um und bestreicht sie mit Ei, streut Semmelbrösel darüber und bäckt sie in Butter.

Gesalzene Quarkklöße. Zutaten: 75 gr. frische Butter, 1 Pfd. Quark, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, Salz, 160 gr. Weißmehl, etwas Weckmehl. — In 1 Pfd. Quark gibt man 75 gr. geschmolzene,

frische Bad. Markenbutter, nach und nach 3 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, ein wenig Salz, 160 gr. weißes Mehl und so viel geriebene Wecken, bis sich die Klöße formen lassen. Die Klöße werden in Salzwasser gelegt und $\frac{1}{4}$ Stunde gar kochen lassen. Die fertigen Klöße legt man auf die erwärmte Platte und gießt gebräunte Bad. Markenbutter und Weckbrösel darüber.

Weckklöße mit Quark. Zutaten: 6 Milchbrötchen, 140 gr. Butter, 420 gr. Quark, 6 Eier. — Sechs abgerindete Milchbrötchen werden feinwürfelig geschnitten und gelb geröstet. 140 gr. Bad. Markenbutter treibt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb flaumig ab, gibt 420 gr. Quark und die geschnittenen Weckle dazu, salzt das Ganze und formt Klöße daraus, welche man 20 Minuten lang in Salzwasser kochen läßt. Weckmehl wird in Bad. Markenbutter geröstet, damit werden die Klöße abgefettet.

Quarkklöße Mathilde. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, 1 Eßlöffel sauren Rahm, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, etwas Salz, Butter und Weckmehl, Zwiebeln und Petersilie oder geriebenen Schweizerkäse. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, 1 Eßlöffel Rahm, 2 Eier, 2 Löffel Mehl, Salz, etwas in Bad. Markenbutter gedämpfte Petersilie und Zwiebel vermengt man zusammen und sticht alsdann mit dem Löffel Klöße aus, welche in Salzwasser gar gekocht werden. Diese werden mit Bad. Markenbutter und Weckmehl abgeschmelzt und mit Salat oder Obst gegessen. (Man kann die Speise auch zubereiten, indem man statt Zwiebel und Petersilie geriebenen Schweizerkäse nimmt.)

Quarkklöße mit Salz. Zutaten: 1 Pfd. Quark, 3 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, Gewürz, Butter. — Quark, Eier, Mehl, Salz und Gewürz werden vermengt. Die Klöße werden mit Mehl geformt und in Salzwasser kochen lassen, bis sie steigen. Beim Anrichten zerlassene Bad. Markenbutter darüber.

Gebackene Quarkklöße. Zutaten: 250 gr. Quark, 50 gr. frische, geschmolzene Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, geriebene Muskatnuß oder Kümmelpulver, 90—110 gr. Mehl, 1—2 Handvoll geriebene Weck, 50 gr. Backfett. — Der Quark, geschmolzene Bad. Markenbutter, 2 Eier würgt man mit Salz und Muskatnuß oder Kümmelpulver, gibt nach und nach das Mehl dazu und zuletzt so viel geriebene Weck, bis sich die Klöße formen lassen. Man forme 50 gr. schwere runde Klöße, drückt sie flach und bäckt sie 10—15 Minuten im Backfett auf beiden Seiten hellbraun und gibt sie zu Gemüse oder Salat.

Quarkbratlinge. Man mischt 200 gr. Weizenflocken mit der gleichen Menge Speisequark, würzt mit Salz, Paprika und Schnittlauch und formt kleine Kuchen, die man in schwimmender Bad. Markenbutter gut ausbäckt.

Quarknudeln. Ein Teller voll Quark wird mit einem Stückchen Butter, einem ganzen Ei und 2 Eidottern, etwas Salz, 1 Löffel sauren Rahm und so viel Mehl, als zu einem guten Abkneten nötig ist, auf dem Nudelbrett zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet. Davon werden fingerlange Nudeln geformt, in einer flachen Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Nudeln hineingelegt und auf beiden Seiten lichtbraun gebacken.

Nahrhafte Dampfnudeln. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, etwas Salz, 200 gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. — Käse, Eier, Rahm und Salz gut verrühren, das Mehl hinzu. Aus diesem lockeren Teig formt man auf dem Nudelbrett fingergroße Schupfnudeln. Inzwischen macht man in einer großen Kasserolle Milch und Bad. Markenbutter siedend, bringt die Nudeln hinein, läßt aufgedeckt die Milch einkochen und dann die Nudeln noch schön anbacken.

Quarkknödel. In 70 gr. gut abgetriebene Butter verrührt man 500 gr. frischen Quark bis alles ganz glatt ist. Hierauf schlägt man 4 Eier hinein, gibt Brösel von 3 Brötchen oder Semmeln dazu und salzt den Teig ein wenig. Sollte er nicht dick genug sein, um Knödel formen zu können, so gibt man etwas Mehl dazu. In Salzwasser gar gekocht, bestreut man sie mit gerösteten Bröseln und begießt sie reichlich mit brauner Butter. Nach Belieben kann man statt dessen auch Kompott dazureichen.

Quarkknödel mit Grieß. Zutaten: 1 Pfd. Quark, 2—3 Eier, 30 bis 40 gr. Butter, Grieß (was die Masse annimmt), Muskatnuß, Salz. — Bad. Markenbutter wird schaumig gerührt, der Grieß, die Eier und der fein verrührte Quark nach und nach zugegeben, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, worauf der Teig eine Stunde ruhen muß. Hierauf werden kleine Knödel geformt und 15 Minuten im Salzwasser abgekocht und mit Kraut serviert. Eignet sich auch als Beispeise zu Fleisch.

Quarktaschen. Man macht zuerst einen feinen Nudelteig von Weizenmehl, Salz, 2 Eiern und einem Eßlöffel Butter. Dann verrührt man ungefähr 500 gr. Quark mit Zucker, Zimt und Salz nach Belieben, sowie 3 Eigelb, 1 ganzes Ei und 125 gr. zerlassene Butter. Dann wird der Nudelteig ausgerollt, mit dem Weinglas ausgestochen, mit Eiweiß die Ränder bestrichen, kleine Häufchen von der Quarkmasse aufgelegt und vom Nudelteig Deckel darüber gelegt (wie man es bei den Faschingskrapfen macht) und festgedrückt, an den Rändern noch mit etwas Eiweiß bestrichen und vorsichtig in siedendes Wasser gelegt, gar gekocht und mit brauner Butter und Zucker zur Tafel gebracht, oder wie die Krapfen in schwimmendem Schmalz gebacken und, mit Zucker und Zimt bestreut, heiß zu Tisch gegeben.

Russische Taube. Zutaten: $\frac{3}{8}$ Ltr. saure Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Speisequark, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hackfleisch (gemischt), 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kümmel, 1 Prise gem. Pfeffer, 1 Prise gem. Piment, 1 Prise gem. Muskat, an stärkeren Blättern eines größeren Wirsingkohls etwa $\frac{1}{2}$ Pfd., 20 gr. Butter, 50 gr. Schmalz, 30 gr. Weizenmehl, 2 mittlere Zwiebeln in Scheiben. — Käse mit Fleisch, Ei und Gewürzen mischen, Kohlblätter entrippen und abbrühen. Abgekühlt mit der Farce füllen wie Rouladen, es sollen 5 Stück werden. In den Rollfleischhalter tun oder mit Faden umwickeln. Fett auslassen und Zwiebeln darin bräunen, sie herausnehmen und warmstellen. Im Fett die Rollen, angestäubt, bräunen und Sahne mit Mehl verquirlt anrühren. Gar schmoren lassen und eventuell etwas Wasser angießen, damit die Tunke gut rund wird. Tunke mit Salz abschmecken. Mit den gebräunten Zwiebeln belegen, auf einer Reisunterlage oder mit Salzkartoffeln umlegt anrichten.

Quarkstrudel. Zutaten: Teig: 250 gr. Mehl, 2 Eier, 40 gr. Butter, $\frac{1}{8}$ Ltr. Wasser. Füllung: 350 gr. Quark, 2 Eier, 40 gr. Butter, 40 gr. Rosinen, 40 gr. Zucker. — Man knetet einen festen Teig, läßt ihn etwas ruhen, dann breitet man eine Serviette auf den Tisch, bestreut sie mit Mehl und rollt darauf den Teig dünn aus. Darauf bestreicht man ihn mit Butter. Den Quark hat man mit den Zutaten vermischt. Die Füllung streicht man nun auf den Teig und rollt den Strudel zusammen, indem man die Serviette an einer Seite hochhebt. Auf einem bestrichenen Blech in gut warmem Ofen backen.

Quarkschlupfnudeln. Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Quark, 100 gr. Butter, 1 Ei, Salz, 4 Eßlöffel Mehl, etwas Hefe. — Die Bad. Markenbutter wird schaumig gerührt, der Quark dazu, nach und nach 1 Ei, etwas Salz mit Hefe und zuletzt 4 Eßlöffel Mehl, alles zu einem Teig verarbeiten, in Form von Schlupfnudeln zubereiten und in Schmalz backen. Dazu kann man Salat oder Tomatensauce geben.

Schwemmklobchen aus Quark. 250 gr. Quark, 1 Ei, 60—80 gr. Mehl, Prise Salz, Salzwasser, Zucker, klarer Zimt, 50 gr. Butter. — Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit Ei, Mehl und Salz vermischt. Mit einem Eßlöffel werden Klöße abgestochen und in Salzwasser 10 Minuten gekocht; dann noch 5 Minuten ziehen lassen. Sie werden in einer Schüssel angerichtet, mit brauner Butter übergossen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Gebackene Käseschnitten. Zutaten: 2 Pfd. Quark, 4 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schinken, etwas Schnittlauch oder Petersilie, 100 gr. Backfett. — Der Käse wird mit dem Mehl und Salz gut verrührt und die Eier langsam hinzugefügt und mitgerührt. Der feingewiegte Schinken, Schnittlauch oder Petersilie wird

unter diese Masse gemengt. Eine gebutterte Puddingform oder Blechbüchse wird mit dieser Masse gefüllt und im Wasserbad eine Stunde gekocht. Die Masse ist fest geworden und kann nun gestürzt werden. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Scheiben, die man auf beiden Seiten hellbraun bäckt. Hierzu gibt man Salat oder Gemüse.

Schmarren aus weißem Käse. 375 gr. weißer Käse, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfd.

Mehl, Salz nach Geschmack, 80 gr. Butter zum Backen, Zucker und Zimt zum Bestreuen. — Der weiße Käse wird durch ein Sieb gestrichen, mit Mehl und Salz vermischt. Das Fett wird in der Stielpfanne erhitzt, dann gibt man die Masse hinein, läßt sie unter fleißigem Wenden goldbraun backen und gibt sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

Nudelpudding mit weißem Käse. 300 gr. deutsche Spaghettnudeln werden möglichst klein

gebrochen und in Milch mit etwas Salz, Zucker und einem Stückchen Butter dick ausgequollen. $\frac{3}{4}$ Pfd. guten weißen Käse treibt man durch ein feines Sieb, gibt 2 Eier, 30 gr. geriebene Mandeln, 100 gr. ausgequollene Rosinen, 20 gr. Butter, 30 gr. Grieß, 60 gr. Zucker und eine Prise Salz dazu und schlägt eine schaumige Masse davon. Die dick ausgequollenen Nudeln müssen etwas auskühlen, dann werden sie schichtweise mit Käsemasse in eine gut gefettete Form gefüllt und 40 Minuten im Wasserbade gekocht. Vorsichtig stürzen und Fruchttunke dazu reichen.

