

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätlehre und Kochbuch

Oberdörffer, Margarethe

Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]

VII. Aufläufe, Mehlspeisen und Gebackenes.

urn:nbn:de:bsz:31-64011

VII. Aufläufe, Mehlspeisen und Gebäckenes.

1. Blumenkohlauflauf.
2. Blumenkohlauflauf.
3. Spinatauflauf mit Reis.
4. Spinatauflauf mit Nudeln.
5. Käsepinat.
6. Schwarzwurzelauflauf.
7. Schwarzwurzelauflauf.
8. Schwarzwurzeln in Omeletteteig.
9. Spargelauflauf.
10. Erbsenauflauf.
11. Zwiebelauflauf.
12. Weizenauflauf mit Sellerie und Lauch.
13. Weizenauflauf mit Zwiebeln und Tomaten.
14. Gefüllter Krautkopf mit Eierhörnchen.
15. Graupenauflauf.
16. Makkaroniauflauf mit Bohnen und Tomaten.
17. Makkaroniauflauf.
18. Nudelauflauf.
19. Nudelring.
20. Nudeln mit Tomaten.
21. Nudeln, gefüllt mit Spinat.
22. Nudeln mit Pilzen.
23. Käsenudeln.
24. Nudelpudding mit Käse.
25. Feiner Spinatpudding.
26. Reispudding, gefüllt mit Rosenkohl oder grünen Erbsen.
27. Brandteiggemüsepudding.
28. Tapioka oder Sagopudding.
29. Pfannkuchen mit Spinatfülle.
30. Pilzpfannkuchen.
31. Aufgezogene Flädchen mit Spinatfülle.
32. Flädchen mit Lauchfülle.
33. Aufgezogene gefüllte Fläble (mit Pilzfülle).
34. Flädchen mit Pilzfülle.
35. Schnittlauchbällchen.
36. Petersilienbällchen.
37. Apfelauf. lauf.
38. Feine Apfelspeise.
39. Aufgezogene Apfelspeise.
40. Drei-Eier-Schwer-Apfelauf. lauf.
41. Apfelauf. lauf mit Biskuitauß.
42. Schwarzbrot. auf. lauf mit Äpfeln.
43. Brot. auf. lauf mit Äpfeln anderer Art.
44. Schrot. brot. pudding mit Früchten.
45. Apfel-Charlotte.
46. Apfelmerinken.
47. Kirschen. auf. lauf (feiner).
48. Kirschenmichel.
49. Osterreichische Kirschen. speise.
50. Beeren. frucht. auf. lauf.
51. Semmel. auf. lauf mit Nüssen.
52. Englischer Plum-Pudding.
53. Englischer Pudding.
54. Nuß. auf. lauf.
55. Nudel. pudding, gefüßt.
56. Nudel. berg mit getrockneten Apri. kosen.
57. Grieß. pudding.
58. Gefüllte Brat. äpfel.
59. Apfel. küchlein-Apfel. pfann. kuchen.
60. Kirschen. pfann. kuchen.
61. Gefüllte Pfann. kuchen, süß.
62. Gewickelte süße Flädchen.
63. Aufgezogene Fläble mit Apfelsfülle.
64. Pfann. kuchen.
65. Eiert. kuchen.
66. Omelette auf schweizerische Art.
67. Kaiser. schmarren.
68. Gebrannte Omelette.
69. Semmel. schmarren.
70. Semmel. eier. kuchen.
71. Arme Ritter.
72. Würbe Küchlein (gefalzen).
73. Scherben.
74. Gebäckene Käse. kugeln.
75. Pfis. auf.
76. Nudeln.

- | | |
|--|---|
| 77. Dampfnudeln (bayrisch). | 90. Berliner Pfannkuchen. |
| 78. Spägle (schwäbisch). | 91. Windbeutel. |
| 79. Geröstete Spägle. | 92. Schneeballen. |
| 80. Apfelstrudel (österreichisch). | 93. Apfelfüchle. |
| 81. Zwetschgengstrudel. | 94. Topfenpalatschinken (bayrisch). |
| 82. Haselnußstrudel. | 95. Hafertuchen. |
| 83. Quarkstrudel. | 96. Griechschnitten. |
| 84. Waffeln. | 97. Quarkkeulchen. |
| 85. Butterwaffeln. | 98. Gebadene Rosenblätter oder So-
lunderblüten. |
| 86. Nuzgemändelchen. | 99. Kastanienbällchen. |
| 87. Natronkringel. | 100. Karthäuserflöße. |
| 88. Hörnchen. | 101. Karthäuserflöße anderer Art. |
| 89. Faschingskrapsen (schwäbische Fast-
nachstüchlein). | |
-

Aufläufe, Mehlspeisen und Gebäckenes.

Trotzdem man Mehlspeisen, Aufläufe Puddings und Fettgebäckenes nicht als diätetische Speisen bezeichnen kann, da sie infolge der mitunter notwendigen verschiedenartigen Zugaben häufig etwas schwerer verdaulich sind als reine Gemüse oder Obstnahrung, so können wir dieselben bei unserer fleischlosen Küche doch nicht entbehren. Sie erleichtern einmal den Übergang von der alten Ernährungsweise zur Diätkost, erleichtern dann auch der Hausfrau die Zusammenstellung der Speisezettel, da man durch dieselben eine große Abwechslung bringen kann. Zu beachten bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten jedoch ist, daß man zu Aufläufen, Puddings sowie zu Mehlspeisen, bei denen Käse, Eier oder Zucker verwendet wurde, als Ergänzung Salate, Gemüse oder Obst reicht, je nachdem zu den Vorspeisen Gemüse oder Früchte verwendet wurde. Für Gebäckenes sollte möglichst Öl verwendet werden, welches man, bevor man das zu Backende hineingibt, gut erhitzt, damit die Speisen nicht zu viel Fett aufnehmen. Nach dem Fertigstellen des Gebäckenen legt man die Speise einen Augenblick auf Seidenpapier, wodurch das überflüssige Fett oder Öl entfernt wird. Fettgebäckene Speisen sollen nie kalt gegessen werden, auch soll man möglichst hernach nicht trinken. Während der heißen Jahreszeit schränke man überhaupt die etwas reichlicheren Speisen ein und nehme sie hauptsächlich während der Wintermonate.

1. Blumenkohlauflauf I.

Zutaten: 3 kleine Blumenkohlköpfe, 3 Eßl. Öl, etwas Salz, 3 Eier, 1 Tasse Rahm, 3 Eßl. Tomatenmark, 3 Eßl. geriebenen Käse, 1 Messerspitze Salz und Curry.

Der Blumenkohl wird in Öl und Zwiebel weichgedünstet. Inzwischen verrührt man 3 Eier mit einer Tasse Rahm, dem Tomatenmark, dem Käse und den Gewürzen. Eine gut geölte Auflaufform belegt man gleichmäßig mit dem nach Bedarf in Stücke geschnittenen Blumenkohl, gießt die Eiermasse darüber und bäckt den Auflauf bei guter Hitze 20 Min.

2. Blumenkohlauflauf II.

Zutaten: 1 großer Blumenkohl von etwa 2 Pfd., 50 g Butter, 70 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Wurzelbrühe, 1 Teel. Salz, 3 Eier, 4 Eßl. Sahne, 4 Eßl. Parmesankäse, 30 g Butter.

Der Blumenkohl wird entweder nach vorigem Rezept bereitet oder in Salzwasser weichgekocht. Inzwischen bereitet man mit Butter, Mehl und Blumenkohlwasser eine dicke Tunke, würzt mit etwas Salz und Paprika oder Curry und läßt die Tunke $\frac{1}{2}$ Stde. durchkochen. Dann legt man den fertigen Blumenkohl in eine ausgebutterte Auflaufform, übergießt ihn mit der Tunke, in die man vorher die Eigelb, Sahne und den steif geschlagenen Schnee gerührt hat, streut den geriebenen Käse,

etwas feine Semmelbrösel darauf, belegt den Auflauf mit Butterstücken und bäckt ihn 30—40 Min. im heißen Bratofen.

3. Spinatauflauf mit Reis.

Zutaten: 1 Pfd. fertiges Spinatgemüse, 250 g Reis, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Eßl. Salz, 2 Eier, 30 g Butter, 1 Eßl. Semmelmehl.

Der Reis wird gewaschen, in $\frac{1}{2}$ l kochendem Salzwasser 25 Min. gekocht, bis er ganz trocken ist. Unter das zubereitete Gemüse mengt man Eigelb, sowie den steifen Eierschnee. Unter den Reis mischt man 1 Kaffeel. Currypulver, sowie eine fein geschnittene, in etwas Butter weichgedämpfte Zwiebel, gibt in eine ausgebutterte Auflaufform zuerst eine Lage Reis, dann eine Lage Gemüse usw., bis die Form gefüllt ist. Die oberste Lage muß Spinat sein. Dann streut man die Semmelbrösel darüber, legt Butterstücken darauf und zieht den Auflauf im Backofen 1 Stde. auf.

4. Spinatauflauf mit Nudeln.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Spinat, 1 Pfd. breite Nudeln, 3 Eßl. Öl, 1 Zwiebel, 2 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Kaffeel. Salz, 50 g Butter.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Spinat wird gewaschen, kurz abgebrüht, fein gewiegt und in Öl und Zwiebel gedämpft. Die Nudeln kocht man rasch in Salzwasser weich, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen und übergießt sie mit kaltem Wasser. Nun legt man lagenweise Nudeln und Spinat in eine geölte Auflaufform, und zwar als oberste Lage Nudeln. Sodann übergießt man die Masse mit einer Mischung von 2 Eiern, Milch und Salz, die tüchtig geschlagen wird, bis alles gut verbunden ist. Obendrauf legt man Butterstücken und bäckt den Auflauf bei guter Hitze 20 Min.

5. Käsespinat.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Spinat, 5 Eßl. feines Öl, 100 g Käse.

Der Spinat wird in Salzwasser rasch abgewellt, durch die Gemüsehackmaschine getrieben, mit Öl und etwas fein geschnittenen Zwiebeln 10 Min. gedünstet. Dann legt man in eine gut gebutterte Auflaufform lagenweise Spinat und geriebenen Käse, träufelt zuletzt etwas feines Öl darüber und bäckt den Spinat bei mäßiger Hitze 30 Min.

6. Schwarzwurzelauflauf I.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Schwarzwurzeln, 60 g Butter, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 40 g Parmesankäse. Zum Bestreuen 50 g geriebenen Käse, 2 Eßl. Brösel, 30 g Butter.

Die Schwarzwurzeln werden gut geschabt, in Butter gedämpft, in Stückchen geschnitten und in eine Auflaufform geschichtet. Inzwischen bereitet man aus obengenannten Zutaten eine dicke Tünke, gießt sie über die vorgerichteten Schwarzwurzeln, streut Parmesankäse und zuletzt

die Brösel darüber, gibt die Butterflöckchen darauf und zieht den Auflauf 30 Min. im Backofen auf.

7. Schwarzwurzelauflauf II.

Zutaten: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, 8 Eßl. Öl, 8 Eßl. Mehl, 2 Tassen Milch, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Kaffeel. Salz, 1 Messerspitze Muskatblüte.

5 Eßl. Öl erhitzt man, gibt das Mehl hinein und läßt es an der Seite des Herdes 10 Min. ziehen und löscht mit der Milch ab, so daß man einen dicken Brei bekommt, der sich vom Topf löst. In die etwas abgekühlte Masse gibt man 4 Eigelb, Zitronensaft, Gewürz, zuletzt den Eiweißschnee. 3 Pfd. in 1 cm lange Stücke geschnittene, in Öl weichgedünstete Schwarzwurzeln werden unter die Mehlschwitze gemischt, die fertige Masse in eine Form gefüllt und bei guter Hitze 1 Stde. gebacken.

8. Schwarzwurzeln in Omelette Teig.

Zutaten: 2 Pfd. Schwarzwurzeln, 100 g Mehl, 1 Glas lauwarmes Wasser, 3 Eigelb, 1 Messerspitze Salz, 1 kleine Messerspitze Paprika, Öl.

Die geschälten Wurzeln werden in fingerlange Stücke geschnitten und in 3 Eßl. Öl weichgeschmort. Aus Mehl, Wasser, Eigelb, Salz und Paprika bereitet man einen glatten Teig, legt die weichgedünsteten, erkalteten Schwarzwurzeln hinein und gibt sie löffelweise in erhitztes Öl, worin man sie langsam goldgelb bäckt.

9. Spargelauflauf.

Zutaten: 3 Pfd. Spargel, 50 g Butter, 80 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Spargelbrühe, 3 Eier, 3 Eßl. sauren Rahm, 50 g geriebenen Käse, 40 g Butterflöckchen.

Zarte, nicht zu dicke Spargel werden gut geschält, in 3 cm lange Stückchen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Inzwischen bereitet man aus obengenannten Zutaten eine dicke Lunte, rührt dieselbe, nachdem man sie gut durchgekocht hat, mit Eigelb und Rahm ab, vermischt sie mit den Spargelstückchen und dem Eischnee und gibt alles in eine gut ausgebutterte Auflaufform. Dann streut man den geriebenen Käse darüber, legt die Butterflöckchen darauf und läßt den Auflauf ungefähr $\frac{1}{2}$ Stde. in der heißen Bratröhre aufziehen.

10. Erbsenauflauf.

Zutaten wie bei Spargelauflauf. An Stelle des Spargels nehme man in Butter weichgedünstete, zarte grüne Erbsen.

11. Zwiebelauflauf.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zwiebeln, 40 g Butter, 4 trockene Brötchen, 3 Eier, $\frac{1}{8}$ l Milch, 2 Eßl. Salz, etwas Muskat.

In der heißen Butter dämpft man die in Streifen geschnittenen Zwiebeln weich, gibt die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten,

gut bearbeiteten Brötchen hinzu und dämpft sie unter ständigem Umrühren 5 Min. mit, dann nimmt man sie vom Feuer, vermischt sie mit den Eiern, dem Salz, Muskat und der Milch, gibt alles in eine gut mit Butter oder Öl ausgestrichene, flache Auflaufform und läßt das Ganze $\frac{3}{4}$ Stde. in heißer Röhre aufziehen.

12. Weizenauflauf mit Sellerie und Lauch.

Zutaten: 1 Pfd. Weizenschrot, 4 mittelgroße Sellerieknollen, 1 Stengel Breitlauch, 2 Eßl. Öl, etwas Curry und Salz, 1 Tasse Sahne, 50 g Butter.

Der Weizenschrot wird in Wasser weichgekocht. Inzwischen schält man die Sellerie, schneidet sie in kleine Stückchen, ebenso den Lauch und dünstet alles in Öl weich. Nun gibt man Salz, Curry und das Grünzeug unter den Weizenbrei. Eine Tasse Sahne verbessert den Geschmack sehr. Die fertige Masse füllt man in eine gut geölte Form, legt Butterflöckchen obenauf und bäckt bei guter Hitze 20 Min.

13. Weizenauflauf mit Zwiebeln und Tomaten.

Zutaten: 1 Pfd. Weizenschrot, 2 große Zwiebeln, 4 große Tomaten, 2 Eßl. Öl, etwas Curry und Salz, 1 Tasse Sahne, 50 g Butter.

Die Zwiebeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, in Öl weichgedünstet, dürfen jedoch nicht braun werden, die Tomaten gibt man in Scheiben geschnitten oder in Form von Tomatenmark dazu. Das übrige wird zubereitet wie Weizenauflauf mit Sellerie und Lauch, nur kann man nach Belieben Gemüse und Weizenbrei lagenweise in die Form geben.

14. Gefüllter Krautkopf mit Eierhörnchen.

Zutaten: 1 mittelgroßer Wirsingkopf, $\frac{1}{2}$ Pfd. Eierhörnchen oder Spaghetti, 3 Eier, 50 g Parmesankäse, etwas Salz, 1 Prise Curry oder Muskatnuß, 1 Kaffeel. Kapern, 1 Tomate oder rote Pfefferschote.

Man löse die Blätter des Krautkopfs vorsichtig vom Strunk, wasche sie sauber und koche sie in Salzwasser halb weich. Inzwischen koche man zur Fülle feinste Eierhörnchen oder Spaghetti, letztere in 1 cm lange Stückchen gebrochen, weich, übergieße sie, nachdem man sie aus dem Kochwasser genommen hat, rasch mit kaltem Wasser, lasse sie auf einem Sieb gut abtropfen und vermische sie mit den geschlagenen Eiern und den übrigen Zutaten. Die Tomate oder rote Pfefferschote schneide man in kleine Würfelchen.

Dann gibt man eine Serviette in ein rundes Sieb, legt sie mit Krautblättern aus, gibt die Fülle hinein und beutelt, bis man die Form eines Krautkopfes hat. In einer gut schließenden Pfanne schmort man den Krautkopf mit Öl und fein geschnittener Zwiebel und übergießt ihn zum Schluß mit etwas Sahne.

15. **Graupenauflauf** wird wie Weizenauflauf zubereitet.

16. **Makkaroniauflauf mit Bohnen und Tomaten.**

Zutaten: 1 Pfd. Makkaroni oder Spaghetti, 1 Tasse Tomatenmark, 1 Pfd. Wachsbohnen, 3 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Kaffeel. Salz und etwas Petersilie.

Makkaroni oder Spaghetti werden kurz gebrochen in Salzwasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In eine gut geölte Auflaufform legt man abwechselnd 1 Lage Makkaroni und 1 Lage gedünstete Wachsbohnen und übergießt dieses mit einer Mischung von Eiern, Milch, Tomatenmark und den Gewürzen. Backzeit bei guter Hitze 30 Min.

17. **Makkaroniauflauf.**

Zutaten: 1 Pfd. mittelfeine Makkaroni, 3 Eier, 1 Tasse Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse geriebener Schweizerkäse, etwas Muskat und Salz.

Die Makkaroni werden in 3 cm lange Stücke gebrochen und in Salzwasser weichgekocht. Inzwischen verrührt man die Eier, den Rahm, Käse und das Gewürz, mischt es mit unter die Makkaroni und füllt damit eine gut geölte Auflaufform. Backzeit bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stde.

18. **Rudelauflauf.**

Zutaten: 1 Pfd. breite Nudeln, 3 Eier, 1 Tasse Rahm oder Buttermilch, $\frac{1}{2}$ Tasse geriebener Schweizerkäse, etwas Muskat und Salz.

Die Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht und auf einem Sieb mit kaltem Wasser übergossen. 3 Eigelb verrührt man mit einer Tasse Rahm oder Buttermilch, gibt den geriebenen Käse und das Gewürz dazu und gießt diese Masse über die Nudeln in eine gut geölte Auflaufform. Hat man Buttermilch verwendet, so legt man Butterflöckchen auf die Nudeln. Bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stde. Backzeit.

19. **Rudelring.**

1 Pfd. feine Suppennudeln kocht man in Salzwasser weich, gibt eine Tasse Sahne, etwas Curry, Salz, 1 Eßl. fein geschnittenen Schnittlauch, 6 Eßl. geriebenen Käse und zwei verquirlte Eier daran, mischt alles gut durcheinander, drückt die Masse in eine gebutterte Ringform und bäckt sie bei guter Hitze 30 Min. im Backofen. Vor dem Stürzen taucht man die Form einige Minuten in kaltes Wasser. Man kann den Rudelring mit gedünsteten Pilzen füllen.

20. **Rudeln mit Tomaten.**

Zutaten: 1 Pfd. Nudeln, 1 große Zwiebel, 2 Eßl. Tomatenmark, etwas Öl.

Die Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen erhitzt man etwas Öl, gibt die fein geschnittene Zwiebel, das Tomatenmark und die Nudeln hinzu

und erhitzt alles noch einmal. Beim Anrichten übergießt man die Nudeln mit heißer Butter.

21. Nudeln, gefüllt mit Spinat.

Man bereitet einen Nudelteig, wie solcher unter Beschreibung Nudeln angegeben, formt kleine Laibchen und legt diese unter erwärmte kleine Schüsseln. Inzwischen bereitet man folgende Fülle: 1 Pfd. Spinat brüht man kurz in Salzwasser ab, drückt ihn gut aus, hackt ihn fein oder treibt ihn durch die Gemüsemühle und dünstet ihn mit reichlich Petersilie und fein gehackten Zwiebeln in heißem Öl weich. Nachdem der Spinat etwas ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit 2 geschlagenen Eiern, 1 Tasse Sahne oder Milch, etwas Salz, einer Messerspitze Ingwerpulver oder Curry. Einen dünn ausgewellten Nudelkuchen bestreicht man mit einem Teil der Masse, schlägt den Kuchen doppelt zusammen und schneidet mit dem Backrädchen oder einem Tellerrand kleine, verschobene Rechtecke ab. Diese werden in einen flachen Topf mit kochendem Salzwasser gelegt und langsam gekocht, bis die Nudelflecken schwimmen. Man nimmt man dieselben mit dem Schaumlöffel heraus und übergießt sie mit reichlich gefäarter heißer Butter.

22. Nudeln mit Pilzen.

Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Inzwischen dünstet man fein geschnittene Pilze mit gewiegten Zwiebeln und Petersilie weich, rührt etwas Mehl mit Milch glatt, gießt dies an die Pilze, würzt mit etwas Salz und Zitronensaft oder Apfelwein, läßt alles zusammen nochmals 5 Min. kochen, mischt die Nudeln darunter und richtet sie auf flachen Schüsseln an.

23. Käsenudeln.

Breite Nudeln kocht man in Salzwasser weich und richtet sie lageweise mit geriebenem Schweizer Käse an. Obenauf bestreut man die Nudeln dick mit Käse und übergießt sie mit heißer Butter.

24. Nudelpudding mit Käse.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Nudeln, 4 Eier, 100 g Parmesankäse, 1 Zwiebel, 2 Tomaten oder 2 gelbe Rüben, 75 g Butterfett, 1 gestrichener Kaffeel. Salz, 1 Messerspitze Paprika.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. feine Nudeln in Salzwasser weich, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt dieselben gut abtropfen. Inzwischen dünstet man 1 fein geschnittene Zwiebel in Öl oder Butter, verrührt 4 Eigelb mit Parmesankäse, Salz und Paprika, gibt die erkalteten Nudeln und die Zwiebeln hinein und zieht zuletzt den Schnee durch die fertige Masse. Eine gut mit Fett ausgestrichene Puddingform belegt man am Rande

mit einem Kranz von Tomaten- oder Gelbe-Rüben-Scheiben und gibt vorsichtig die Kugelmasse in die Form. Der Pudding muß im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ —2 Std. kochen. Er wird dann auf eine runde Porzellanplatte gestürzt und mit Tomatentunke serviert.

25. Feiner Spinatpudding.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Spinat, 75 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebeln, 1 Eßl. gewiegte Petersilie, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Ingwerpulver, 5 Eier, 3 Brötchen.

Der Spinat wird gepuht, gewaschen, ungekocht fein verwiegelt und in der heißen Butter, besser noch in Öl, 10 Min. zusammen mit der Zwiebel und Petersilie gedämpft. Unterdessen reibt man die Brötchen ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie, sobald sie weich sind, aus und gibt sie unter den Spinat, mit dem man sie tüchtig vermengt und 5 Min. lang dämpft. Dann rührt man Eigelb, den steifen Schnee der Eiweiß, Ingwer und Salz darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte Puddingform und läßt sie im Wasserbad mindestens 1 Stde. kochen. Man reicht eine Butter- oder Rahmtunke dazu.

26. Reispudding gefüllt mit Rosenkohl oder grünen Erbsen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird gut gewaschen, abgerührt, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, in 2 Eßl. feinem Öl mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelblich angeröstet, etwas Salz, Curry hinzugegeben und mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser aufgefüllt. Auf der Seite des Herdes oder in der Bratröhre läßt man ihn zugedeckt weichdünsten, bis er trocken ist. Inzwischen dünstet man 2 Pfd. Rosenkohl oder grüne Erbsen weich. Will man eine schöne grüne Farbe bei dem Gemüse erzielen, so muß man dasselbe abkochen. Den nun fertigen Reis läßt man etwas verkühlen, mischt darunter den Schnee von 3 Eiweiß, 100 g geriebenen Parmesankäse, streicht 1 Puddingform gut mit Butter aus, drückt ringsum an den Rand den Reis und füllt die innere Öffnung mit dem Gemüse. Obendrauf gibt man wieder 2 cm hoch Reis, drückt das Ganze fest hinein, schließt die Puddingform und läßt den Pudding 2 Std. im Wasserbad kochen. Er wird mit Pilz- oder Tomatentunke zu Tisch gegeben.

27. Brandteiggemüsepudding.

Zutaten: Zum Brandteig $\frac{1}{8}$ l Wasser, 100 g Butter, 150 g Mehl, 50 g geriebenen Käse, 1 Teel. Salz, 5 Eier, 50 g klein geschnittene gedämpfte Schwarzwurzel oder Spargel, 50 g in Rädchen geschnittene, gedämpfte Karotten, 50 g gedünstete, grüne Erbsen oder 50 g kleine, gedünstete Rosenkohlröschen, 1 Eßl. fein geschnittene, gedünstete Zwiebel, 1 Kaffeel. voll fein geschnittene Petersilie, 1 Messerspitze Paprika.

Man bringt das Wasser nebst der Butter und Salz zum Kochen, rührt rasch das Mehl ein und läßt dieses unter ständigem Rühren zu einem dicken Kloß einkochen. Hierauf gibt man unter ständigem Rühren den Käse, das Eigelb und die vorgerichteten Gemüse hinzu, zuletzt zieht man den

steifgeschlagenen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform und läßt den Pudding 2 Stdn. im Wasserbad kochen. Man reicht denselben zu gemischten Salaten, Tomaten oder Zwiebeltunfen.

28. Tapioka- oder Sagopudding.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Tapioka oder Sago, 4 Eigelb, 2 Eßl. Butter, 1 Tasse Sahne, 2 Messerspitzen Curry, 1 Eßl. Salz, etwas Petersilie.

Man streue in $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser langsam, unter beständigem Rühren, den Sago ein und lasse ihn auf der Seite des Herdes 20 Min. ausquellen. Inzwischen rührt man 4 Eigelb mit 2 Eßl. Butter und einer Tasse Sahne schaumig, fügt Gewürz und Petersilie hinzu und rührt alles unter die etwas ausgekühlte Sagomasse. Zuletzt zieht man den steifen Eischnee leicht darunter. Die Masse wird in eine gut gefettete Form gefüllt und im Wasserbad $1\frac{1}{4}$ Stde. gekocht.

29. Pfannkuchen mit Spinatfülle.

Pfannkuchen werden nach Rezept 1 zubereitet und mit folgender Fülle bestrichen: 1 Pfd. Spinat brüht man rasch in Salzwasser ab, hackt ihn fein, dünstet ihn mit reichlich fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie weich, verdünnt ihn mit einer Tasse Sahne, gibt etwas Curry und Salz daran, sowie einige fein geschnittene Pilze. Die Pfannkuchen werden mit dieser Masse gefüllt, zusammengeschlagen und mit geriebenem Käse bestreut zu Tisch gegeben.

30. Pilzpfannkuchen.

In einen Pfannkuchenteig gibt man fein geschnittene, gedünstete Champignons, Steinpilze oder Pfifferlinge, bäckt die Pfannkuchen recht dünn und trägt sie sofort auf.

31. Schnittlauchbällchen.

Zutaten: $\frac{1}{8}$ l Wasser, 65 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 2 Eßl. fein geschnittenen Schnittlauch, 1 Teel. Salz, 1 Prise Paprika, 3 Eier, Badöl.

Wasser und Butter erhitzt man bis zum Kochen, rührt rasch das Mehl hinein und läßt es so lange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie etwas auskühlen, gibt die Eier, Schnittlauch und Gewürz darunter, legt mit 1 Teel. möglichst runde Klößchen in heißes Öl und bäckt sie schwimmend goldgelb.

32. Flädchen mit Lauchfülle.

Die Flädchen werden folgendermaßen hergestellt. Aus 1 Pfd. Mehl, 2 Eiern, etwas Salz und 1 l Milch bereitet man einen dünnen, glatten Teig, den man in der Pfannkuchenpfanne zu dünnen Kuchen in wenig

Fett hellgelb bäckt. Zum Füllen verwendet man folgende Masse: 5 Stengel gebleichten Lauch schneidet man quer in 1 cm lange Stückchen und dünstet ihn in etwas Öl schön weich. Dann rührt man 3 Eßl. Mehl mit einer Tasse Milch oder Sahne glatt, gibt 3 gequirkte Eier daran und etwas Salz, läßt das Ganze noch einmal aufkochen und bereitet die Pläddchen wie in nachstehendem Rezepte zu.

33. Aufgezogene Pläddchen mit Spinatfülle.

Man stellt Pläddchen nach vorigem Rezept her, bestreicht dieselben mit einer Fülle von Cremespinat (s. unter „Cremespinat“), rollt die bestrichenen Pläddle zusammen, schneidet sie in 3—4 cm lange Stückchen, stellt diese nebeneinander in eine gut gebutterte Auflaufform und übergießt sie mit 2 geschlagenen Eiern, unter die man 4 Eßl. sauren Rahm, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz und etwas Muskatnuß gerührt hat, und läßt die Speise in der heißen Röhre 20 Min. aufziehen.

34. Petersilienbällchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter läßt man schmelzen und rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hinein, löst mit $\frac{1}{4}$ l Wasser ab und rührt so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. In die etwas ausgekühlte Masse rührt man 4 Eier, etwas Salz und Curry, sowie 5 Eßl. fein gewiegte Petersilie. Öl wird gut erhitzt, von dem Teig mit zwei Kaffeelöffeln kleine Bällchen ausgestochen und im Öl schwimmend gebacken. Man reicht sie zu Gemüse.

35. Apfelauflauf.

Zutaten: 75 g Butter, 75 g Zucker, 6 Semmeln oder alte Brötchen, 4 Eier, 30 g geschälte geriebene Mandeln, Apfelmus von 2 Pfd. gedünsteten Äpfeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Brötchen abgerieben und in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit Zucker, Mandeln, Eigelb und dem Schnee der Eier gut vermischt. Eine Auflaufform bestreicht man gut mit Butter und gibt lagenweise das fertiggestellte Apfelmus, Semmelmasse usw. hinein, bis die Form voll ist. Letzte Lage soll Semmelmasse sein. Man streicht diese glatt und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

36. Feine Apfelspeise.

2 Pfd. kleine Äpfelchen werden geschält, in der Mitte halbiert, das Kernhaus herausgeschnitten und mit der Schnittfläche nach oben in eine gut gebutterte, flache Auflaufform gelegt. Dann rührt man 60 g Butter schaumig, vermischt sie mit 5 Eßl. Zucker, 2 Eigelb, 20 g fein gewiegten Mandeln, 20 g gewiegten Sultaninen, 2 Eßl. Sahne und 1 Eßl. Zwiebackbröseln, rührt alles gut durcheinander, füllt damit die Äpfelhälften und bäckt sie in heißer Bratröhre $\frac{1}{2}$ Stde.

37. Aufgezogene Apfelspeise.

Zutaten: 10 mittelgroße Apfel, 50 g Butter, 50 g Zucker, 6 Eßl. Zwiebackbrösel, 6 Eiweiß.

Die Apfel schält man, schneidet sie in kleine Stückchen und dämpft sie mit etwas Wasser, Butter und Zucker weich. Dann streicht man den Apfelbrei durch ein Haarsieb, vermischt ihn mit den Zwiebackbröseln, schlägt den Schnee der Eier mit 5 Eßl. Zucker und $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker darunter, gibt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform und läßt sie bei mittelstarker Hitze 25—30 Min. aufziehen.

38. Drei-Eier-Schwer-Apfelauflauf.

Zutaten: 3 Eier, ebenso schwer Mehl, Zucker, Butter und Apfel.

Die Apfel werden geschält und in feine Scheibchen geschnitten. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Eigelb, etwas Zitronensaft, das Mehl, sowie den Schnee der Eier darunter, zieht die Apfelscheibchen durch die Masse, füllt das Ganze in eine gut gebutterte Auflaufform und bäckt die Speise bei mittlerer Hitze 1 Stde.

39. Apfelauflauf mit Biskuitguß.

Zutaten: 2 Pfd. Apfel, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 6 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Mehl.

Die Apfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in nachstehende Masse eingerührt: 4 Eigelb verrührt man mit 6 Eßl. Zucker, bis man eine ganz schaumige Masse erhält, gibt das Mehl und den Eierschnee dazu, mischt die Apfel leicht darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform und bäckt sie bei mäßiger Hitze 1 Stde.

40. Aufgezogene gefüllte Glädle mit Pilzfülle.

Zubereitung wie Nr. 33. Statt Cremespinat nimmt man gedämpfte Pilze.

41. Glädchen mit Pilzfülle.

Die Glädchen werden mit einer feinen Pilzfülle gefüllt, vorsichtig gerollt und heiß serviert.

42. Schwarzbrotlauf mit Äpfeln.

Zutaten: 50 g Butter, 60 g Zucker, 3 Eier, Schwarzbrotbrösel, 8 mittelgroße Apfel.

Die Butter wird mit Zucker und Eiern verrührt und so viel Schwarzbrotbröseln hinzugegeben, als die Masse aufnimmt. Die Apfel werden geschält, in ganz dünne Scheibchen geschnitten, mit etwas Zimt und ein wenig fein geschnittenem Zitronat vermischt. Dann läßt man sie zudeckt $\frac{1}{2}$ Stde. ziehen. Man streicht eine Auflaufform gut mit Butter aus, gibt eine Lage Brösel, dann eine Lage Apfel, wieder Brösel, Apfel usw. hinein, bis die Auflaufform voll ist. Dann drückt man das Ganze fest zusammen und läßt den Auflauf bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stde. backen.

43. Brotlauf mit Äpfeln anderer Art.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenes Schwarzbrot, 100 g geriebene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone, 50 g Sultaninen, 50 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Wein, 8 Apfel, 125 g Zucker.

Man legt in die gebutterte Auflaufform eine Lage Brot, bestreut es mit Zucker, dann breitet man die in feine Scheiben geschnittenen Apfel

mit etwas Butter, Zucker und den obigen Zutaten darauf aus, beträufelt mit Wein, legt wieder eine Schicht Brot darauf samt Zucker und den anderen Zutaten, gießt den Rest des Weines darüber und bäckt die Speise $\frac{1}{4}$ Stde. im Ofen.

44. Schrotbrotpudding mit Früchten.

Zutaten: 75 g getrocknetes geriebenes Schrotbrot, 5 Eßl. eingemachte Früchte, 75 g Butter, 50 g Zucker, 5 Eier, 1 Messerspitze Zimt, 75 g Mandeln, 50 g in Streifen geschnittene Feigen.

Das Schrotbrot wird in Scheiben geschnitten, im Backofen getrocknet und gerieben. Die Butter rührt man schaumig, gibt Eigelb und Zucker hinzu und rührt die Masse noch $\frac{1}{2}$ Stde. Dann mengt man das geriebene Schrotbrot nebst den übrigen Zutaten darunter, schlägt den Schnee der 5 Eiweiße steif, zieht diesen vorsichtig unter die Masse und füllt damit eine gut mit Butter bestrichene Form. Der Pudding wird im Wasserbad 2 Stdn. gekocht und mit gedünstetem Obst zu Tisch gegeben.

45. Apfel-Charlotte.

Zutaten: 3 Pfd. Apfel, 50 g Butter, 200 g Zucker, etwas feinen Zimt, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Eßl. Quittenmarmelade, 1 weißes Kapselbrot oder Zwiebad (500 g), 50 g Sultaninen, 20 g grob geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ l Milch.

Das Weißbrot wird in feine Scheiben geschnitten und mit Milch übergossen, die Äpfel geschält, in feine Scheibchen geschnitten und mit der Hälfte des Zuckers eingezuckert. Dann streicht man 1 Auflaufform gut mit Butter aus, legt lagenweise Brotscheiben, Apfel, Sultaninen, Mandeln, die übrigen Zutaten hinein, streicht etwas von der Quittenmarmelade dazwischen und füllt so die Auflaufform. Die letzte Lage soll Brot sein. Man streut darüber Zucker und Zimt und schneidet die Butter in kleinen Flöckchen darauf. Dann gibt man die Charlotte in die heiße Röhre und läßt den Auf Lauf 1 Stde. backen.

46. Apfelmerinken.

Zutaten: 2 Pfd. Apfel, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wein, 50 g Sultaninen, 20 g Butter, 3 Eiweiß, 50 g mit Vanille gewürztem Zucker, 20 g geschälte, geschnittene Mandeln.

Die Äpfel, die gleichmäßig groß sein sollen, werden halbiert, entkernt und mit halb Wein, halb Wasser ganz vorsichtig gekocht, so daß sie weich sind, aber nicht zerfallen. Dann legt man dieselben in eine flache Auflaufform, bestreut sie mit den gereinigten Sultaninen und stellt sie in der Form noch 10 Min. in die heiße Backröhre. Inzwischen schlägt man die Eiweiße zu steifem Schnee, zieht den mit Vanille gewürzten Zucker durch, streut die Mandeln darüber, stellt die Form nochmals in die Röhre, bis die Speise eine hellgelbe Farbe hat.

47. Kirschenauflauf (feiner).

Zutaten: 1 Pfd. Kirschen, 10 Eßl. Zwieback oder Semmelbrösel, 3 Eier, 75 g Butter, 50 g Zucker.

Die Kirschen werden entsteint, dann rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb, Zucker, etwas Zimt, die Brösel hinzu, mischt die Kirschen darunter, zuletzt den Schnee der Eier, füllt die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform und bäckt die Speise 3—4 Stdn. in heißer Backröhre.

48. Kirschennichel.

Zutaten: 60 g Butter, 75 g Zucker, etwas Zitronenschale, 1 flachgestrichener Teel. Zimt, 5 abgeriebene eingeweichte Semmeln, 4 Eier, 40 g geschälte geriebene Mandeln, 2 Pfd. Kirschen mit den Steinen.

Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Zimt, Eigelb dazu, vermischt dieses mit den ausgedrückten Brötchen, gibt die Kirschen hinein, bestreicht eine Auflaufform gut mit Butter, zieht den Schnee der 4 Eier unter die Masse und bäckt den Auflauf in guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stde.

49. Österr. Kirschenspeise.

Zutaten: 50 g Butter, 4 Eier, 6 Semmeln oder Brötchen, 50 g Zucker, 20 g Mandeln geschält und gerieben, 2 Pfd. Kirschen.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb, die in Milch eingeweichten, ausgedrückten Semmeln, die geriebenen Mandeln, etwas Zimt, 2 Pfd. entsteinte Kirschen dazu, zieht den Schnee der Eier darunter, streicht eine Auflaufform gut mit Butter, füllt die Masse hinein, streicht sie oben glatt und zieht den Auflauf bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stde. auf.

50. Beerenfruchtauflauf.

Zutaten: 6 Brötchen, 75 g Butter, 4 Eßl. Zucker, 4 Eier, 1 Pfd. Johannis- oder Himbeeren.

Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eigelb hinzu. Die Brötchen weicht man in Milch ein, drückt sie aus und verrührt sie mit den anderen Zutaten. Die Johannisbeeren streift man von den Stielen ab und mischt sie samt dem Eierschnee unter die vorgerichtete Masse, bestreicht eine Auflaufform gut mit Butter, füllt den Teig hinein und bäckt den Auflauf bei mittlerer Hitze $\frac{1}{2}$ Stde.

51. Semmelauflauf mit Nüssen.

Zutaten: 6 Brötchen, $\frac{3}{4}$ l Milch, 20 Wallnüsse, 50 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Eier, 1 Kaffeel. Zimt.

Die Brötchen werden abgeschält, fein geschnitten und in Milch eingeweicht. Inzwischen schält man die Nüsse, wiegt sie fein, rührt Butter, Eier und Zucker schaumig, gibt den Zimt und die Nüsse hinein und zieht zuletzt den steifen Schnee durch Brötchen und Eiermasse. Der Auflauf wird in gut gelöster Form $\frac{3}{4}$ Stde. gebacken.

52. Englischer Plum-Pudding.

Zutaten: 5 trodene Brötchen, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Sultaninen, 50 g geschnittenes Zitronat, 100 g Mandeln, 50 g Kokosfett, 50 g Butter, 125 g Zucker, 5 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 Eßl. voll Rum.

Man weicht 3 abgeriebene Brötchen in Milch ein, drückt sie aus und verarbeitet die Masse fein. Die übrigen Brötchen werden geröstet und fein zu Mehl gerieben. Sultaninen werden gewaschen, die Mandeln geschält und gerieben. Darunter schneidet man fein das Kokosfett, Eigelb und Butter rührt man mit Zucker schaumig, gibt die übrigen Zutaten hinzu, vermengt alles vorsichtig und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form. Der Pudding wird $1\frac{1}{2}$ —2 Stdn. im Wasserbad gekocht und mit Frucht- oder Arraktunke zu Tisch gegeben.

53. Englischer Pudding.

Zutaten: 60 g Butter, 40 g Zucker, 4 Eier, 30 g geschälte, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 75 g gewaschene Sultaninen, Schale einer Zitrone, 25 g fein geschnittenes Zitronat, 5 alte Brötchen, $\frac{1}{3}$ l Milch.

Unter die schaumig gerührte Butter rührt man Zucker und Eigelb, bis sich alles verbunden hat. Die Brötchen schneidet man in kleine Stücke, weicht sie in Milch ein, verarbeitet sie zu einer feinen Masse, gibt Sultaninen, Mandeln und übrige Zutaten hinzu, mischt zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Form und kocht den Pudding im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Stde. Vor dem Anrichten taucht man die Form rasch in kaltes Wasser, löst, wenn notwendig, den äußeren Rand mit einem Messer und stürzt den Pudding vorsichtig auf eine runde Platte.

54. Nuzauflauf.

Zutaten: 1 Pfd. Brösel, 180 g Nüsse, 4 Eier, 60 g Zucker, 1 Zitrone, 1 Kaffeel. Zimt, $1\frac{3}{4}$ l Milch, 25 g Butterfett oder Öl.

4 Eigelb werden mit 60 g Zucker schaumig gerührt, dazu gibt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Kaffeel. Zimt, 1 Pfd. Brösel, sowie die gemahlene Nüsse und die Milch. Man achte darauf, daß Brösel, Nüsse und Milch gleichzeitig in die Eiermasse kommen, damit diese nicht klumpig wird. Zuletzt zieht man den Eiweißschnee leicht durch, gibt die Masse in eine Auflaufform, übergießt sie vor dem Einstellen in die Bratröhre mit dem heißen Fett und läßt den Auflauf bei mittlerer Hitze 1 Stde. aufziehen.

55. Nudelpudding (gefüßt).

Zutaten: 150 g mittelfeine Nudeln, 50 g Zucker, 75 g Butter, 40 g Mandeln oder Haselnüsse, 4 Eier, Schale einer Zitrone.

In schwach gesalzenes, kochendes Wasser gibt man die Nudeln und läßt sie weichkochen. Dann nimmt man dieselben heraus und legt sie

zum Abtropfen auf ein Sieb. Inzwischen rührt man Butter, Zucker und Eigelb schaumig, gibt die etwas ausgekühlte Nudelmasse hinzu, nebst den übrigen Zutaten, schlägt das Eiweiß der 4 Eier zu steifem Schnee, mischt diesen leicht darunter und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform. Dieselbe wird im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Std. gekocht, vor dem Anrichten rasch in kaltes Wasser getaucht und auf eine runde Platte gestürzt. Man reicht den Pudding zu geschmortem Obst oder zu einer Fruchttunke.

56. Nudelberg mit getrockneten Aprikosen.

Zutaten: 250 g mittelfeine Nudeln, 250 g getrocknete Aprikosen oder Pfirsiche, 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 50 g Zucker, Schnee von 3 Eiweiß.

Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht, Aprikosen oder Pfirsiche weicht man einige Std. vorher ein und schneidet sie in Streifen. Die weichgekochten Nudeln gießt man auf ein Sieb zum Abtropfen, deckt diese mit einem Deckel zu, damit die Nudeln warm bleiben. Eine zuvor erwärmte, runde Porzellanplatte oder ganz flache Auflaufform bestreicht man mit Butter, gibt eine Lage Nudeln darauf, dann eine Lage Aprikosen, welche man mit fein geriebenen Mandeln oder Haselnüssen bestreut, dann wieder Nudeln usw., bis die Masse aufgebraucht ist. Dann streicht man einen glatten Berg mittels eines breiten Messers, streicht den steifen Eierschnee, welchen man mit Zucker vermischt hat, darüber, bestreut das Ganze mit geriebenen Mandeln und stellt den Nudelberg 5 Min. in eine gut heiße Backröhre, bis der Guß goldgelb ist. Man muß bei dieser Arbeit recht flink sein, damit die Speise nicht zu stark abkühlt. Man reicht den Nudelberg mit Karamel- oder Vanilletunke.

57. Grießpudding.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, 30 g Butter, 50 g Zucker, 5 Eier, 50 g Sulfanin, 50 g fein geschnittenes Zitronat.

Man bringt die Milch mit Butter im Wasserbad zum Kochen, läßt den Grieß langsam einlaufen und rührt die Masse so lange, bis sie sich von der Pfanne löst. Dann läßt man den Teig etwas auskühlen, rührt die Eigelb, Zucker und die übrigen Zutaten unter die Masse, schlägt Eiweiß zu steifem Schnee, mischt alles gut durcheinander und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit feinem Zwiebackmehl ausgestreute Puddingform. Der Pudding wird im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Std. gekocht. Nach dem Stürzen muß er sofort aufgetragen werden, da er sich leicht senkt. Dieser Pudding ist eine gute Kindernahrung und kann mit Obst oder Fruchttunke genossen werden.

58. Gefüllte Bratäpfel.

3 Pfd. kleinere Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgehöhlt und, mit Zucker bestreut, zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stde. zur Seite gestellt. Eine flache

Auslauform buttert man gut aus, stellt die Apfel nebeneinander mit der Öffnung nach oben und füllt sie mit Sultaninen, fein geschnittenen Mandeln und etwas in Butter gerösteten Zwiebackbröseln. Man übergießt die Speise mit einer Tasse süßer Sahne, stellt sie in die heiße Röhre und läßt sie weichbraten, doch sollen die Apfel nicht zerfallen.

59. Apfelfüchlein — Apfelpfannkuchen.

Hat man große Apfel, so schäle man dieselben, bohre das Kernhaus heraus und schneide sie in $\frac{1}{2}$ cm dicke, runde Scheiben. Kleine oder beschädigte Apfel schneide man in dünne Stückchen, bestreue sie mit Zucker und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stde. ziehen. Inzwischen bereite man einen Pfannkuchenteig, tauche die Apfelscheiben hinein, so daß sie einigermaßen von Teig umgeben sind und backe sie in heißem Öl langsam goldgelb. Die Apfelmückchen werden mit dem Teig vermischt und in größere Kuchen gebacken. Die fertigen Kuchen werden mit Zucker und Zimt bestreut, sofort zu Tisch gegeben.

60. Kirschpfannkuchen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, 2 Pfd. Kirschen, Badöl.

Man rührt aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen glatten Teig, in den man die gewaschenen, wieder abgetrockneten Kirschen gibt. In einer Pfannkuchenpfanne erhitzt man Öl oder Kokosfett, gibt einen Schöpl. von der Masse hinein und bäckt die Pfannkuchen bei schwacher Hitze auf beiden Seiten schön gelb und knusperig. Man kann die Pfannkuchen nach dem Baden mit Zucker bestreuen.

61. Gefüllte Pfannkuchen (süß).

Die Pfannkuchen werden nach vorigem Rezept gebacken, mit eingemachten Früchten dünn bestrichen, zusammengerollt und sofort aufgetragen.

62. Gewidelte süße Flädchen.

Man bereite eine Fülle aus einer Tasse süßer Sahne, welche man mit 100 g gewaschenen, fein geschnittenen Sultaninen, 10 g geriebenen Haselnüssen, 100 g Zucker und einem Eßl. Zimt mischt. Dann rühre man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit Milch und 3 ganzen Eiern zu einem dünnen Teig. In der Pfannkuchenpfanne läßt man ganz wenig Öl heiß werden, gießt einige Eßlöffel Teig hinein, läßt ihn schnell verlaufen, damit das Flädchen recht dünn wird, bäckt den Teig schnell an, dreht ihn um und bäckt ihn auf der anderen Seite fertig. Sobald alle Flädchen fertig sind, bestreicht man sie mit der vorbereiteten Fülle, rollt sie zusammen, schneidet sie in 5—6 cm lange Stückchen, welche man in eine Auslauform nebeneinander setzt und mit einer Tünke aus $\frac{1}{2}$ l Milch mit 2 Eßl. Reismehl, 3 Eiern

und etwas Vanillezucker verrührt, übergießt und 20 Min. bei mittlerer Hitze im Backofen aufzieht.

63. Aufgezogene Flädle mit Apfelfülle.

Man bereitet Flädle nach vorigem Rezept, die man mit folgender Fülle bestreicht: 1 Pfd. Apfel wird dünn geschält, in feine Scheibchen geschnitten und in $\frac{1}{4}$ l Wasser mit 50 g Zucker und etwas Zitrone weichgekocht. Dann mischt man sie mit 50 g fein geschnittenen Mandeln, 30 g Sultaninen und 1 Eßl. Zwiebackbrösel, 1 Messerspitze Zimt. Die bestrichenen Flädchen rollt man zusammen, schneidet sie in 3—4 cm lange Stückchen, stellt sie nebeneinander in eine Auflaufform und übergießt sie mit $\frac{1}{4}$ l Milch, in der man 2 Eier und 30 g Zucker verquirlt hat. Dann zieht man die Speise bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stde. auf.

64. Pfannkuchen.

1 Pfd. schönes Weizmehl rührt man mit Milch zu einem glatten Teig, gibt etwas Salz und 4 Eigelb dazu und verdünnt den Teig zu einer dickflüssigen Masse. Zuletzt zieht man den Schnee der 4 Eier durch. In einer eisernen Pfanne erhitzt man 4—5 Eßl. Fett oder Öl, mit geklärter Butter gemischt, gießt von der Masse so viel hinein, daß der Boden dünn bedeckt ist und bäckt den Pfannkuchen schön gelb, dann dreht man ihn mit zwei Schaufeln rasch um und bäckt ihn auf der anderen Seite fertig. Pfannkuchen müssen sofort nach dem Backen aufgetragen werden, da sie sonst zäh werden.

65. Eierkuchen.

Für 1 Eierkuchen rechnet man 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Milch und 2 Eier. Milch und Mehl rührt man zu einem glatten Teig, fügt etwas Salz und die verquirlten Eidotter hinzu, schlägt das Eiweiß zu einem steifen Schnee, zieht ihn leicht unter den Teig und bäckt den Eierkuchen in geklärter Butter rasch auf beiden Seiten goldgelb.

66. Omelette auf schweizerische Art.

6 Eier rührt man mit 3 Eßl. Mehl, 1 Tasse geriebenem Schweizerkäse, etwas Salz und fein gehackten Pilzen zu einem glatten Teig, verdünnt diesen mit 1 Tasse Milch und bäckt Omelette daraus, legt diese auf eine flache Schüssel und übergießt sie mit folgender Tunke. $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl läßt man in 3 Eßl. zerlassener Butter anziehen, gibt 2 fein geschnittene kleine Zwiebeln, 1 Tasse Apfelwein, 3 Eßl. Weinessig, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne, etwas Salz, Paprika und fein geschnittenen Estragon daran, läßt alles zusammen aufkochen und gießt die Tunke rings um die Omelette.

67. Kaiserschmarren.

Zutaten: 350 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Milch, 4 Eier, 1 Prise Salz.

Mit Mehl, Milch, Eigelb und Salz bereitet man einen glatten Teig, unter den man kurz vor dem Backen den Eiweißschnee mischt. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man reichlich geklärte Butter zergehen, gibt 1 Schöpflöffel Teig hinein und bäckt einen dicken Pfannkuchen davon, den man, wenn er halb gar ist, mit 2 Backschäufelchen in kleine Stücke zerteilt. Dann läßt man den Schmarren unter ständigem Umdrehen noch etwas nachbacken und gibt ihn sofort zu Tisch.

68. Gebrannte Omelette.

Für eine Omelette rechnet man 1 Eßl. Mehl, 5 Eßl. Milch und 2 Eier. Milch und Mehl rührt man zu einem glatten Teig, fügt etwas Salz und die verquirlten Eidotter hinzu, schlägt das Eiweiß zu einem steifen Schnee, zieht ihn unter den Teig und bäckt die Omelette rasch auf beiden Seiten goldgelb.

69. Semmelschmarren.

Zutaten: 6 Semmeln oder Brötchen, 5 Eßl. Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 4 Eier, 1 Eßl. Salz, Backöl.

Die Brötchen werden in Scheibchen geschnitten, mit der heißen Milch übergossen und zugedeckt 1 Stde. stehengelassen. Dann verrührt man die Brötchen fein, gibt das Mehl, Eier und Salz hinzu und rührt das Ganze gut durcheinander. In einer Pfannkuchenpfanne erhitzt man reichlich Öl, gibt 1 Schöpfl. der Masse hinein, streicht sie dünn auseinander, läßt den Schmarren auf einer Seite goldgelb anbacken, dreht ihn um, zerteilt ihn mit zwei Gabeln und läßt ihn unter öfterem Umdrehen noch etwas ausbacken. Man reicht den Schmarren zu Salaten, Gemüse oder zu Kompott.

70. Semmeleierkuchen.

Zu 2 großen Eierkuchen nehme man 3 Brötchen, schneide sie in Scheiben, lege sie nebeneinander auf eine Platte und übergieße sie mit warmer Milch. Die Scheiben sollen weich werden, dabei aber nicht zerfallen. Inzwischen bereitet man einen Teig aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ l Milch und etwas Salz, bäckt die Brötchenscheiben auf beiden Seiten in heißem Öl rasch an, übergießt sie mit einer dünnen Schicht des Teiges und läßt diese ebenfalls auf beiden Seiten schön gelb backen. Man trägt die Speise sofort auf und gibt sie zu Gemüse, wie Schwarzwurzeln, Blumenkohl, Möhren oder zu gekochtem Obst.

71. Arme Ritter.

3 Brötchen schneidet man in gleichmäßig dicke Scheiben, weicht sie in warmer Milch ein und legt sie sorgfältig nebeneinander, damit sie nicht zer-

fallen. Inzwischen bereitet man einen Teig aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch und 3 Eiern, taucht die Brotscheiben in den Teig und bäckt sie auf beiden Seiten goldgelb. Mit Zucker und Zimt bestreut, reicht man sie zu Obst.

72. Würbe Ruchlein (gefalzen).

Mit dem Schnee von 5 Eiweiß, 5 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, 80 g Butter, 1 Kaffeel. Salz und 1 Pfd. Mehl bereitet man einen glatten Teig, den man dünn auswellt, viereckige Ruchlein davon ausschneidet, in heißem Öl schwimmend bäckt. Die Ruchlein können sowohl zu Obst als auch zu Gemüsen gegessen werden.

73. Scherben.

Zutaten: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm, 30 g Zucker, 350 g Mehl, 3 Eßl. Wasser.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann gibt man Rahm, Wasser und das Mehl hinzu und arbeitet den Teig leicht zusammen. Auf einem Wellbrett wellt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet mit dem Backrädchen 12 cm lange und 5 cm breite Rechtecke davon, sticht sie dann mit einer Gabel einigemal, damit sie nicht blasig werden, und bäckt sie schwimmend in heißem Fett hellgelb. Zum Entsetzen legt man die Scheiben auf Seidenpapier.

74. Gebadene Käseugeln.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter läßt man schmelzen, rührt 200 g Mehl hinein, löscht mit 1 Tasse Kaffee ab und rührt den Teig, bis er sich von der Pfanne löst. In die etwas ausgekühlte Masse gibt man 5 Eier und 75 g geriebenen Emmentaler Käse, sowie etwas Paprika und Salz. Mit 2 Kaffeel. sticht man Teig ab, formt kleine Kugeln daraus und bäckt sie, in heißem Öl schwimmend, goldgelb. Man reicht sie als Gemüsebeilage.

75. Pfizauß.

Zutaten: 200 g Mehl, stark $\frac{3}{8}$ l Milch, 80 g Butter, 5 Eier, 1 Prise Salz.

Das Mehl wird gesiebt und mit der Hälfte der Milch glattgerührt. Dann gibt man Eier, Salz und vor dem Einfüllen die zerlassene, aber nicht erhitzte Butter, sowie den Rest der Milch, den man ebenfalls erwärmt hat, hinzu. 12 Pfizaußförmchen, welche man vorher mit Butter bestrichen hat, werden halb voll gefüllt mit angegebener Masse, sofort in die heiße Bratröhre gestellt und 30 Min. gebacken. Weder die Förmchen noch der Inhalt dürfen während des Backens berührt werden.

76. Nudeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebtes, feines Weizmehl lege man aufgehäuft auf das Backbrett, mache in der Mitte eine Vertiefung, zerquirle 2 große Eier mit halb soviel Wasser und 5 Tropfen Essig, gieße dies unter langsamem Einrühren in die Vertiefung des Mehls, knete den Teig so lange, bis er ganz geschmeidig ist. Nun teile man den Teig in vier Stücke, forme runde Laibchen daraus und welle diese mit dem Wellholz papierdünn aus. Die fertigen Kuchen lege man auf ein Tischtuch, wenn sie fast trocken sind, rollt man sie leicht zusammen und schneidet 1 cm breite Streifen daraus. Für Suppeneinlagen schneidet man sie so fein wie möglich. Die geschnittenen Nudeln schüttelt man auseinander zum Trocknen, sie werden 10 Min. im Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und nach dem Anrichten mit heißer Butter und gebräunten Bröseln übergossen.

77. Dampfnudeln (bairische).

Man bereitet einen Teig wie zu Faschingskrapfen. Nachdem der Teig schön aufgegangen ist, nimmt man ihn aufs Backbrett und formt kleine Küchlein daraus, die man an einem warmen Ort nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. gehen läßt. In eine eiserne Pfanne, mit gut schließendem Deckel, gibt man so viel Öl, daß der Boden bedeckt ist, legt die Dampfnudeln nebeneinander mit einem Zwischenraum von 1 cm, gießt so viel Wasser mit etwas Salz oder Zucker daran, daß die Küchlein zur Hälfte im Wasser sitzen, deckt den Deckel auf die Pfanne, daß kein Dampf entweichen kann und bäckt die Dampfnudeln langsam bei gleichmäßiger Hitze. Wenn in der Pfanne ein zischendes Geräusch entsteht, sind die Dampfnudeln fertig. Man öffne dann vorsichtig, daß keine Wassertropfen vom Deckel auf die fertigen Dampfnudeln fallen, da sie sich leicht setzen. Während des Kochens darf die Pfanne nicht geöffnet werden. Statt Wasser kann man auch Milch zum Aufziehen nehmen, doch soll man das erst tun, wenn man viel Übung in der Zubereitung hat. Die Dampfnudeln müssen sehr locker sein, sonst sind sie schwer verdaulich. Sie schmecken gut zu Obst oder zu Vanilletunke.

78. Spätzle (schwäbische).

Aus 1 Pfd. gesiebttem Mehl, 2 Eiern, 1 Eßl. Salz und $\frac{1}{4}$ l Wasser schlägt man einen glatten Teig, bis er große Blasen wirft. Einen flachen Topf Wasser mit etwas Salzzusatz bringt man zum Kochen. Nun legt man auf ein kleines Schneidebrett, welches mit einem Griff versehen ist, einen kleinen Schöpflöffel Teig und schneidet mit einem flachen Messer ganz dünne, längliche Spätzle ab, welche man in das kochende Salzwasser einlegt. Sobald dieselben in die Höhe kommen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen, legt sie auf eine flache Platte und übergießt sie mit in heißer Butter gebräunten Bröseln. Die

Spätzle müssen sofort zu Tisch gegeben werden. Sie schmecken gut zu allen frischen Salaten, zu Tunken und gekochtem Obst.

79. Geröstete Spätzle.

Spätzle werden nach vorhergehenden Angaben zubereitet, sobald sie fertig sind, übergießt man sie mit kaltem Wasser, legt sie zum Abtrocken auf ein Sieb und breitet sie auf einem Brett dünn aus, bis sie vollständig erkaltet sind. In einer flachen Pfanne erhitzt man etwas Öl oder geklärte Butter, gibt die Spätzle hinein, läßt sie auf einer Seite schön gelb anbraten, wendet sie um, gießt 2 mit etwas Salz und 2 Eßl. Milch verrührte Eier daran, läßt dies schön mit anbraten und stürzt die Spätzle auf eine runde Platte.

80. Apfelstrudel (österreichisch).

Aus $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 25 g Butter, 2 Eiern, 8 Eßl. Wasser bereitet man einen glatten, geschmeidigen Nudelteig, teilt ihn in zwei Hälften, formt je ein Laibchen daraus und deckt dies mit vorgewärmtem Porzellanschüsselchen zu. Inzwischen schält man 4 Pfd. mürbe Äpfel, schneidet sie in ganz feine Scheiben, bestreut sie mit 100 g Zucker und etwas Zimt, schneidet 50 g Haselnüsse oder Mandeln sowie 100 g Feigen fein, wäscht 100 g Sultaninen und läßt sie gut abtrocknen. Diese Zutaten stelle man in einer Schüssel bereit. Nun wird ein Tisch mit einem reinen Tuch bedeckt, dieses mit Mehl bestäubt, der Teig rechteckig ausgewellt und vorsichtig ausgezogen, bis er so dünn wie ein Seidenpapier ist. Darauf bestreicht man ihn mit zerlassener Butter oder Sahne, streut die Hälfte der vorgerichteten Zutaten darauf, faßt das Tisch Tuch an den beiden Ecken der einen Seite und läßt den Strudel zusammenrollen. In einen Bräter (Backreine) gießt man etwas Sahne oder Milch, gibt ein Stückchen Butter dazu, legt die beiden Strudel nebeneinander, überpinselt sie mit zerlassener Butter und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stde. bei mittlerer Hitze. Der Strudel wird dann in Stücke geschnitten, mit Staubzucker bestreut, noch warm aufgetragen.

81. Zwetschgenstrudel.

Man bereitet einen Teig wie in voriger Nummer angegeben. Zwetschgen werden entsteint und fein geschnitten, mit reichlich Zwiebackmehl, Zucker und Zimt vermischt, auf den Strudel gestreut und wie Apfelstrudel zubereitet.

82. Haselnußstrudel.

Man bereite einen Teig wie unter Apfelstrudel angegeben. Zum Füllen des Strudels dient folgende Masse: $\frac{1}{2}$ Pfd. Haselnüsse wird fein

gemahlen, 3 Teel. voll Zimt, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker darunter gemischt. 50 g Butter rührt man schaumig, gibt 2 Eier, 1 Tasse Milch oder Sahne und die übrigen Zutaten daran, bestreicht damit den Strudel und bereitet ihn wie Apfelstrudel zu. Backzeit: $\frac{1}{2}$ Stde. bei starker Hitze.

83. Quarkstrudel.

Man bereitet einen Teig wie unter Apfelstrudel angegeben und läßt ihn unter erwärmten Schüsseln ruhen. Inzwischen bereitet man eine Fülle aus $\frac{1}{2}$ Pfd. durch ein feines Sieb (Haarsieb) gestrichenen Käse (Quark), 80 g Zucker, 3 Eigelb, 50 g zerlassener Butter, $\frac{1}{2}$ Teel. Zimt und 100 g geschnittene Sultaninen. Die Masse wird tüchtig gerührt, zuletzt der Schnee der 3 Eier durchgezogen. Der ausgezogene Strudelteig wird gleichmäßig mit dieser Masse bestrichen, zusammengerollt und wie Apfelstrudel zubereitet.

84. Waffeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Teel. Salz, 4 Eier, 60 g Öl, Zucker und Zimt.

Man rührt aus dem Öl, Salz, Milch und Eigelb einen glatten Teig und zieht zuletzt den Eierschnee darunter. Eine Waffelform wird erhitzt, mit einem Pinsel eingölt und ein kleiner Schöpflöffel voll Teig gleichmäßig hineingefüllt. Dann dreht man das Eisen sofort herum, bäckt die Waffeln auf beiden Seiten goldgelb, schneidet sie mit einer Nickschere auseinander und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

85. Butterwaffeln.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 4 Eier $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ l Sahne, $\frac{1}{8}$ l Milch, etwas Salz.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Eigelb, Mehl, Sahne und Milch und rührt den Teig schön glatt. Zuletzt zieht man den steifen Eierschnee darunter und bereitet die Waffeln, wie in obenstehendem Rezept angegeben.

86. Nuzmändelchen.

Zutaten: 1 Ei, 3 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, die Schale einer halben Zitrone, 20 g Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, Badöl.

Eigelb und ganzes Ei verrührt man mit Zucker, gibt die Zitronenschale, die zerlassene Butter und das Mehl hinzu, arbeitet den Teig gut durcheinander, wellt ihn dünn aus und sticht mit den dazu bestimmten Förmchen Mandeln aus. Diese werden in heißem Fett schwimmend gebacken. Man bestreut sie, solange sie noch heiß sind, mit Zucker.

87. Natronringel.

Zutaten: 50 g Butter, 3 Eier, 75 g Zucker, 6 Eßl. sauren Rahm, 3 Eßl. Milch, 1 Teel. doppeltkohlensaures Natron (nicht gehäuft), $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, Backöl.

Die schaumig gerührte Butter wird mit Zucker und den Eiern $\frac{1}{4}$ Stde. gerührt, die anderen Zutaten dazugegeben und der Teig auf dem Wellbrett glatt gearbeitet. Man wellt ihn $\frac{1}{2}$ em dick aus und sticht mit einem Ringsförmchen, ungefähr 1 cm dicke Ringe aus. Die Ringe werden in heißem Öl schwimmend, goldgelb gebacken. Man legt sie zum Entfetten auf Seidenpapier.

88. Hörnchen.

Zutaten: 60 g Butter, 80 g Zucker, 3 Eßl. Maraschino oder Rosenwasser, 3 Eier, 350 g Mehl, 2 Eßl. kaltes Wasser.

Die Butter rührt man schaumig, gibt Eier, Maraschino oder Rosenwasser, Zucker, kaltes Wasser hinzu und rührt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stde. Dann mischt man das Mehl darunter und arbeitet die Masse auf dem Backbrett möglichst leicht zusammen. Hierauf wellt man denselben $\frac{1}{2}$ em dick aus und schneidet ihn in 2 cm breite, 10 cm lange Streifen, welche man halbmondartig formt und mit dem Backrädchen in kleinen Abständen einrädelt, gibt die Teigstückchen in heißes Öl und bäckt sie schwimmend goldgelb.

89. Faschingskrappfen (schwäbische Fastnachtsküchlein).

Aus $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{3}$ l erwärmter Milch, $\frac{1}{4}$ Tasse gutem Öl, 5 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz, 2 Eiern, 15 g Hefe bereitet man an einem warmen Ort einen glatten Teig und knetet ihn solange, bis er Blasen wirft und sich von den Händen löst. Dann bestreut man ihn fein mit Mehl, deckt ihn mit einem Tuch zu und stellt ihn an einen warmen Ort, bis er genügend aufgegangen ist, d. h. die Masse sich verdoppelt hat. Nun bestreut man ein Backbrett mit Mehl, wellt den Teig 2 cm dick aus und sticht mit einem Glas Küchlein aus, welche man wieder vorsichtig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt und nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. aufgehen läßt. Inzwischen erhitzt man in einer tiefen Pfanne mindestens 2 l Öl, gibt die Küchlein nacheinander hinein und läßt sie auf beiden Seiten hellbraun baden. Man kann sie mit Zucker und Zimt bestreuen, zu Obst und Tee oder Schokolade genießen.

90. Berliner Pfannkuchen.

Man bereitet einen Teig wie in voriger Nummer angegeben, nimmt jedoch statt 2 Eier 4 Eier. Ist der Teig schön aufgegangen, wellt man ihn 2 cm dick aus und sticht mit 1 Glas Küchlein aus, die man am Rande mit Eiweiß bestreicht. In die Mitte eines jeden Küchleins legt man $\frac{1}{2}$ Teel. eingemachte Himbeeren oder Erdbeeren, legt 2 Küchlein aufeinander, drückt die Ränder fest aufeinander, läßt sie nochmals $\frac{1}{2}$ Stde.

gehen und bäckt sie in heißem Öl hellbraun. Man wälze sie in Staubzucker und gebe sie zu Kompott, Tee, Kakao oder Punsch, doch soll man diese, sowie Fastnachtstropfen nur selten genießen, da Hefengebäck schwer verdaulich ist.

91. Windbeutel.

100 g Butter werden in einer Messingpfanne zerlassen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl eingerührt und mit $\frac{1}{2}$ l Milch abgelöscht. Man rührt den Teig auf der Seite des Herdes, bis er sich von der Pfanne löst. Dann rührt man vorsichtig 5 verquirlte Eier und etwas Salz hinein. Ein Backblech wird gut geölt, mit dem Löffel eiergroße Häufchen aufgesetzt und in guter Hitze 10 Min. gebacken. Die Windbeutel müssen stark aufgehen. Man kann sie gesalzen zu Gemüse geben. Aufgeschnitten und mit Marmelade oder Schlagahne gefüllt, reicht man sie zum Tee.

92. Schneeballen.

Zutaten: 50 g Butter, 5 Eier, 40 g Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, Backöl und Staubzucker.

Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Eigelb und den Schnee der Eier hinzu, rührt nochmals 10 Min. und siebt langsam das Mehl hinein. Dann wellt man einen großen Kuchen dünn aus, schneidet diesen in ungefähr 50 cm lange und 7 cm breite Streifen, welche man wieder in 5–6 Teile rädelt, jedoch müssen sie oben und unten zusammenbleiben. In einer möglichst kleinen, tiefen Backpfanne läßt man Öl heiß werden, gibt die Teigstreifen, die man ineinander verschlingt, hinein und bäckt die Schneeballen unter öfterem Umdrehen hellgelb. Sie werden, solange sie noch heiß sind, dick mit feinem Staubzucker bestreut. Man kann sie zu Tee reichen.

93. Apfelfüchle.

Zutaten: 6 große mürbe Äpfel, 60 g Zucker, 125 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Eßl. Olivenöl, 4 Eier, Zucker und Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in $\frac{3}{4}$ cm dicke Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit Zucker bestreut und 1 Stde. zum Durchziehen auf die Seite gestellt. Inzwischen bereitet man einen glatten Teig aus Mehl, 6 Eßl. Milch, den Eiern, Salz und Öl, legt die Apfelscheiben eine nach der anderen vorsichtig hinein, wendet sie darin um und bäckt sie in dem heißen Öl goldgelb. Man legt sie zum Entfetten auf Seidenpapier und kann sie je nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreuen.

94. Topfenpalatschinken (bairisch).

1 Pfd. durch ein Sieb gerührter Quark (Topfen) wird mit etwas Salz, Paprika, feingeschnittenen Zwiebeln, 4 Eiern, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch und

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zu einem glatten Teig verrührt. In der Pfannkuchepfanne erhitzt man das Öl, gibt 1 Eßl. Teig hinein, streicht ihn auseinander und bäckt ihn auf beiden Seiten goldgelb.

95. Haferkuchen.

Zutaten: 3 Tassen Haferflocken, $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Paprika, Backöl.

Die Haferflocken weicht man in $\frac{1}{2}$ l Milch 1 Stde. ein. Dann rührt man die Eier mit etwas Salz, einigen Eßlöffeln Milch und dem Mehl glatt, gibt die eingeweichten Haferflocken dazu und bäckt kleine Kuchen in heißem Öl schwimmend goldgelb. Man kann sie zu Gemüse oder Obst reichen.

96. Grießschnitten.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß, 50 g Butter, Backöl. Zum Panieren 2 Eier, 1 Kaffeetasse fein geriebene Zwiebackbrösel.

Das Wasser läßt man zum Kochen kommen, gibt die Butter hinzu und rührt langsam $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß ein, läßt diesen aufkochen und gießt nach und nach $\frac{1}{2}$ l heiße, aber nicht gekochte Milch zu, stellt die Masse an die Seite des Herdes, deckt sie zu und läßt sie ziehen bis zu einem dicken Brei. Nun nimmt man ihn vom Feuer und streicht ihn schnell auf ein mit Wasser abgespültes Backbrett, möglichst gleichmäßig glatt, 1—2 cm dick. Nach dem Erkalten schneidet man kleine Rechtecke daraus, dreht diese in dem geschlagenem Ei und Semmelbrösel um und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Öl goldgelb. Man kann diese Grießschnitten zu Obst oder Gemüse reichen.

97. Quarkkugeln.

Zutaten: 50 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. durch ein Sieb gestrichenen Quark (weißen Käse), $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Päckchen Backpulver.

Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker, Eier und die übrigen Zutaten hinzu, zuletzt das Mehl mit Backpulver, rührt die Masse gut durcheinander, sticht kleine Kugeln mit 2 Kaffeel. aus, die man möglichst rund formt und in heißem Öl schwimmend goldgelb bäckt.

98. Gebadene Rosenblätter oder Holunderblüten.

Von 5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Prise Salz, 200 g Mehl macht man einen glatten Teig, zieht den steifen Schnee der 5 Eiweiß durch, taucht schöne, frische Rosenblätter oder Holunderblüten hinein und bäckt diese schwimmend in Öl goldgelb, bestreut sie mit Vanillezucker und gibt sie sofort zu Tisch.

99. Kastanienbällchen.

Zutaten: 2 Pfd. Edelkastanien (Maronen), 50 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, 3 Eßl. Zwiebackbrösel oder Grieß, etwas Vanillezucker, Backöl.

Die Kastanien werden geschält, in Wasser weich gekocht und durch die Gemüsemühle getrieben. Die Butter rührt man mit Zucker und Eier schaumig, dann gibt man das Kastanienmark, Zwiebackbrösel und Vanillezucker dazu, formt mit der Hand kleine, runde Bällchen, die man in heißem Öl schwimmend bäckt.

100. Karthäuser Klöße.

Zutaten: 8 trockene Brötchen, 3 Eier, 50 g Zucker, $\frac{3}{4}$ l Milch, Zwiebackbrösel, Backöl.

Die abgeriebenen Brötchen teilt man in 4 Stücke und legt sie eine kurze Zeit in die mit Eier und Zucker verrührte Milch. Nachdem die Stücke durchweicht sind, nimmt man sie aus der Milch und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Vor dem Backen wendet man jedes einzelne Stückchen in Zwiebackbrösel und bäckt sie in reichlich heißem Öl goldgelb. Man kann über die fertigen Klöße etwas Zimt streuen. Vorzüglich schmecken dieselben zu geschmortem Obst.

101. Karthäuser Klöße anderer Art.

Zutaten: 8 trockene Brötchen, 4 Eier, 50 g Zucker, 75 g Butter, 30 g Mandeln, $\frac{3}{4}$ l Milch, Zwieback oder Semmelmehl.

Die Brötchen werden leicht abgerieben, in 4 Teile geteilt und in die mit Eier und Zucker verquirlte Milch gelegt, bis sie durchweicht sind, doch dürfen die einzelnen Teile nicht zerfallen. Ein Backblech bestreicht man gut mit Butter, wendet die einzelnen Teile in Zwieback oder Semmelmehl um, bestreut ein jedes mit einigen länglich geschnittenen Mandeln, gibt dann ein Stückchen Butter darauf, stellt das Blech in die ziemlich heiße Backröhre und bäckt die Karthäuser Klöße ungefähr 20—25 Min., bis sie schön knusperig sind.

VIII. Warme Reis Speisen.

- | | |
|--|--|
| 1. Gerösteter Reis nach italienischer Art (Risotto). | 8. Panierte Reiskällchen zu Gemüse, Salaten oder Tunken. |
| 2. Türkischer Reis. | 9. Reiskällchen zu gedämpftem Obst. |
| 3. Türkischer Reis mit Tomatenmark. | 10. Gebackenen Reis. |
| 4. Curryreis. | 11. Reisberg mit Äpfeln. |
| 5. Risi-Bissi. | 12. Gespickter Reisberg mit Aprikosen. |
| 6. Reisk Gemüse mit Pilzen. | 13. Reispudding. |
| 7. Reisrand mit Käse. | 14. Reiskeutel. |