

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XVII. Milch- und Eierspeisen, zum Teil Butterbäckereien.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XVII. Milch- und Eierspeisen, zum Teil Butterbäckereien.

1. Gewellte Rüche.

Man verklopft ein ganzes Hühnerei in einer Schüssel mit 6 Eßlöffeln guten dicken saurem Rahm, thut nur wenig Salz und 10 Eßlöffel voll schönes Mehl darein. Der Teig wird nun auf dem Nudelbrett verschafft, bis man ihn auswellen kann; dann schneidet man dreifingerbreite Streifen und bäckt sie in heißem Fett, man legt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen und giebt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

2. Waffeln mit saurem Rahm.

300 Gramm frische Butter rührt man in einer Schüssel schaumig, dann rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Ei, dann 1 Eßlöffel voll sauren Rahm in die Butter und so werden 180 Gramm Mehl, 12 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm dareingerührt; man muß jedoch immer nach einer Seite rühren. Hierauf schlägt man noch den Schnee von 8 Eiweiß, die man zurückbehalten hat, hinein, bestreicht ein Waffeleisen mit einer Speckrinde, füllt das Eisen halbvoll und bäckt sie schön gelb, dann werden sie noch dick mit Zucker bestreut und warm geessen.

3. Mülhauser Waffeln.

Man thut 1 Pfd. gutes Mehl in eine Schüssel, stellt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Butter in die Wärme; wenn sich die Butter ganz aufgelöst hat, schüttet man es in das Mehl und rührt es durcheinander, die Milch darf aber nicht heiß sein, sondern nur lauwarm. Nun giebt man noch 8 Eier und für 10 Pfg. aufgelöste Preßhefe darein, läßt den Teig noch 2 Stunden aufgehen, dann bäckt man die Waffeln wie bei Nr. 2 angegeben. Dieselben werden dann auch dick mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

4. Gerührter Gugelhopf.

Zu diesem Hefenteig muß alles zuvor exakt gewogen werden, $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter wird in einer Schüssel warm gestellt und schaumig gerührt, dann thut man 1 Ei, einen Eßlöffel voll Mehl und einen Löffel laue Milch darein, bis 1 Pfd. Mehl, 8 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. verlesene und gewaschene Sultaninen darin sind,

hierauf wird noch 1 Kaffeelöffel voll Salz und für 10 Pfg. aufgelöste Preßhese dareingerührt. Jetzt bestreicht man die Form, füllt sie $\frac{1}{3}$ voll, läßt den Teig aufgehen und bäckt ihn in heißem Ofen schön gelb. Ein feiner Gugelhopf muß immer $\frac{2}{3}$ aufgehen.

5. Gugelhopf anderer Art.

Man nimmt $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und 1 Messerspitze voll Salz in eine Schüssel, macht in der Mitte einen Vorteig und läßt ihn aufgehen, bis er oben reißt. Sodann thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gute Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Milch in einen Topf; wenn sich die Butter aufgelöst hat, schafft man es gut in das Mehl, giebt noch 4 ganze Eier und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker darein, arbeitet es durch, thut einen Eßlöffel voll gute Hefe darein und arbeitet es noch einmal mit $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gewaschenen Rosinen durch. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, füllt den Teig ein, läßt ihn aufgehen, bis er anfängt zu reißern, schiebt ihn dann in den Backofen und läßt ihn eine Stunde backen.

6. Weckekuchen.

Von 3 trockenen Milchbrotten reibt man das Gelbe weg, weicht das Weiße 5 Minuten in kaltem Wasser ein und drückt es wieder fest aus. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter rührt man schaumig, thut 2 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eigelb, eines nach dem andern, das Brot und den steifen Schnee von 6 Eiweiß darein und legt alles in eine breite Kasserolle, in welcher man 60 Gramm ausgekochte Butter heiß gemacht hat. Hat man einen heißen Bratofen, so schiebt man es hinein, wenn nicht, so thut man einen Deckel darein mit glühenden Kohlen, läßt es $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden aufziehen und giebt es zu gekochtem Obst.

7. Zimtschnitten.

Ungebähten Zwieback, sogen. Einback, schneidet man in kleinfingerdicke Schnitten. Zu 20 Schnitten nimmt man $\frac{1}{4}$ Liter dicken Rotwein und 60 Gramm gestoßenen Zucker; wenn sich der letztere ganz aufgelöst hat, legt man die Schnitten auf eine Platte und schüttet den Wein darüber. Nun verklopft man 4 bis 5 ganze Eier; wenn die Schnitten den Wein aufgesogen haben, wendet man jetzt die Schnitten im Ei um, bäckt sie in heißem Fett, legt sie dann in ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie warm zu Tisch. Die Schnitten sind am besten, wenn man sie in ausgekochter Butter bäckt.

8. Ein guter Kirchenkuchen.

6 trockene geriebene Eipfel thut man in eine Schüssel, giebt $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeriebene und fein gestoßene Mandeln,

$\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, je 60 Gramm fein geschnittenen Citronat und Drangenschalen dazu. In einer andern Schüssel rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig, thut 6 Eigelb, eines nach dem andern, dann die Masse und 2 Pfd. schöne schwarze ausgesteinte Kirschchen darein, lüpf den Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Kuchenblech mit frischer Butter, bestreut es mit geriebenem Brot und bäckt den Kuchen 1 Stunde im Ofen.

9. Aepfelfüchle mit Rotwein.

Einige Reinetten werden geschält, dann in Schnitze oder in runde Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, etwas Zucker und einige Eßlöffel Kirschwasser darüber geschüttet und zugedeckt. In eine Schüssel nimmt man etwas Mehl, thut $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein und 4 Eßlöffel Olivenöl darein und macht davon einen Teig etwas dicker als einen Dmletteteig. Die Aepfel werden in den Teig getunkt, in heißem Fett gebacken, bis sie weich sind; wenn sie in der Pfanne nicht mehr zischen, sind sie weich, dann nimmt man sie heraus zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie warm zu Tisch.

10. Aepfelfüchle mit Bier.

Der Teig wird mit Bier gemacht und etwas heiße Butter dareingeschüttet, damit er aussieht wie ein Dmletteteig. Die Aepfel schneidet man in Schnitze, tunkt sie in den Teig, doch soll nicht viel daran hängen bleiben, man bäckt sie in heißem Fett ganz rösch, dann bestreut man sie mit Zucker und Zimt. Dieselben sind weich, wenn sie in der Pfanne nicht mehr zischen, sind sie fertig.

11. Aepfelfüchle mit gestoßter Milch.

Für eine kleine Platte nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut $\frac{1}{4}$ Liter gestoßte Milch samt Rahm, 3 bis 4 Eier und 4 Kaffeelöffel voll Zimt darein, tunkt die geschnittenen Aepfel hinein, bäckt sie dann in heißem Fett und bestreut sie mit Zucker.

12. Aepfelfüchle mit gebrühtem Teig.

Die Reinetten werden hierzu in Rädchen geschnitten, etwas Zucker und Kirschwasser darüber geschüttet und zugedeckt 1 Stunde stehen gelassen. Dann macht man einen Teig, wie bei den Ofenküchle (Seite 170) angegeben ist; sollte der Teig noch zu dick sein, so schlägt man 1 Ei darein, tunkt die Aepfel darin und bäckt sie wie die vorhergehenden schön gelb.

13. Aepfel mit Rum.

Von 12 schönen mürben Reinetten macht man je 4 Schnitze und läßt sie 3 bis 4 Stunden trocken stehen; dann läßt man in einer

Pfanne ausgekochte Butter heiß werden, legt etliche Äpfel darein und wenn sie gut gebacken sind, legt man sie auf einer Platte ringsum, damit mitten eine Oeffnung bleibt; dann kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewaschene Malagatrauben mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein und einem Glas Wasser ziemlich dick ein, schüttet es in die Mitte der Äpfel, streut eine Handvoll Zucker über letztere, schüttet 6 bis 8 Eßlöffel voll Arrak darüber, zündet es an und giebt es brennend zu Tisch.

14. Äpfelcharlotte.

Zu einer Charlotte für 8 bis 10 Personen wird von 6 bis 8 Stück 3-Pfennig-Wecken das Harte am Ende abgerieben, jeder zu 4 bis 6 Schnitten gemacht und in einer Pfanne mit heißer Butter schnell, aber nur lichtgelb gebacken. Hierauf legt man das gebackene Brot auf ein großes dickes Kuchenblech oder in eine breite Omelettepfanne, verteile es auf dem Boden nebeneinander, stoßt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und streut etwas über das Brot. Etwa 1 Pfd. Äpfel wird geschält, jeder in 4 bis 6 Schnitze geschnitten, thut einige über das Brot, dann Zucker mit Mandeln, dann wieder Äpfel und so fährt man fort, bis alle Äpfel darauf sind. Dann streut man eine Handvoll Zucker und thut $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter drüber, schiebt es in den heißen Ofen, bäckt es $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde, stürzt es auf eine Platte und bestreut es nochmals mit Zucker.

15. Äpfelrosen.

Für 8 bis 10 Personen schält man 6 große Reinetten, schneidet sie so klein wie ein Pfennig-Stück und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber. $\frac{1}{4}$ Pfd. Weißmehl rührt man in einer Schüssel mit $\frac{1}{2}$ Liter süßer, ungekochter Milch glatt, rührt 4 bis 5 Eier und die eingezuckerten Äpfel darein, dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgekochte Butter in einer breiten Bratpfanne oder in einer Omelettepfanne heiß werden, schüttet die gerichtete Masse hinein und schiebt sie in den heißen Ofen. Man läßt sie darin $\frac{3}{4}$ Stunden schön gelb backen, stürzt alles auf eine runde Platte und giebt es mit Zucker bestreut zu Tisch.

16. Zwetschgenrosen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl rührt man in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker glatt, thut dann 4 ganze Eier und 20 bis 30 reife, ausgesteinte Zwetschgen in 4 Teile geschnitten dazu. Hierauf giebt man etwas frische Butter in ein Blech, legt die Masse hinein, stellt alles $\frac{1}{2}$ Stunde in den heißen Ofen und giebt es wie eine Apfelrose zu Tisch. Der Ofen muß gut heiß sein.

17. Gebackene Zwetschgen.

Von 20 bis 30 recht reifen Zwetschgen wird die Haut, ohne gebrüht zu sein, heruntergezogen; man macht die Steine heraus und steckt in jede Zwetschge statt des Steines einen geschälten Mandelkern. Dann legt man die Zwetschgen in eine Schüssel und streut eine Handvoll Zucker darüber. Inzwischen rührt man zum Teig $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl in einer Schüssel mit $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm glatt, thut 4 Eier und die Zwetschgen in den Teig. Nun macht man in einer Pfanne Fett heiß, legt die Zwetschgen mit einem Blechlöffel hinein und bäckt sie darin recht rösch und gelb, dann legt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie heiß zu Tisch.

18. Grieschnucken zu backen.

90 Gramm ausgekochte Butter macht man in einer Raffervolle heiß und schüttet, wenn sie wieder etwas abgekühlt ist, 1 Liter Milch nebst 30 Gramm Zucker darein. Wenn die Milch kocht, rührt man 1 Pfd. Weizengries zu einem festen Teig darein und läßt ihn in einer Schüssel erkalten. Sodann schlägt man 5 bis 6 Eier dazu schafft den Teig ganz zart, thut noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen dazu, streut etwas Gries auf ein Nudelbrett und rollt 30 bis 36 fünf Centimeter lange Schnecken davon. Wenn alle gerollt sind, bäckt man sie in heißem Fett schön gelb, bestreut sie mit Zucker und giebt sie zu Kaffee oder Thee oder auch zu gekochtem Obst.

19. Schenkelfchen zu backen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln stoßt man ganz fein, thut sie mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker in eine Schüssel und giebt 8 ganze Eier, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser und $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekochte heiße Butter dazu, dann siebt man 2 Pfd. schönes Mehl dazu, damit es einen lockeren Teig giebt. Auf einem Nudelbrett formt man Schenkelfchen daraus und bäckt sie in heißem Fett ganz langsam. Wenn man die Schenkelfchen in das Fett legen will, zieht man letzteres vom Feuer, und wenn alle darin sind, stellt man alles wieder auf das Feuer, man legt sie dann mit einem Schaumlöffel in ein Sieb zum Abtropfen. Man kann sie mehrere Tage aufbewahren.

20. Schneewaffeln.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter rührt man in einer Schüssel schaumig, rührt 4 ganze Eier, 150 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter dicken, süßen Milchrhm, 30 Gramm gestoßenen Zucker und den steifen Schnee von 6 Eiern darunter. Dann wird ein Waffeleisen heiß gemacht, mit Speckrinde

bestrichen, 4 Eßlöffel voll eingefüllt, schön gebacken und mit Zucker bestreut warm serviert.

21. Tortelet à la Crème.

Man bestreicht 24 Torteletförmchen mit Butter, weßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Teig ganz dünn aus und belegt die Förmchen mit dem Teig. Zur Creme thut man $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Stückchen Vanille und 30 Gramm frische Butter in ein Pfännchen; in einer Schüssel rührt man 20 Gramm Mehl mit 6 Eßlöffeln voll Milch glatt, wenn die Milch in der Pfanne kocht, rührt man das Teigle darein. Inzwischen verklopft man 3 bis 4 Eigelb recht stark, rührt die kochende Milch darein, stellt alles wieder auf das Feuer und rührt, bis es dick ist. Hierauf gießt man die Creme durch ein Haarsieb, thut etwas Vanille-Zucker dazu; wenn sie kalt ist, füllt man sie in die Förmchen, legt in jedes eine Mafrone, stellt sie auf ein Blech und bäckt sie in heißem Ofen schön gelb. Die Förmchen dürfen nur halb gefüllt werden, sie werden noch warm serviert.

22. Reiskuchen mit Kirschcn.

$\frac{1}{2}$ Pfd. schönen Reis brüht man einige Mal mit kochendem Wasser ab und kocht ihn in 2 Liter Milch ganz weich, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Zimt, und wenn der Reis ganz kalt ist, noch 5 bis 6 Eier darein. Ein großes oder zwei kleine Bleche bestreicht man mit frischer Butter, legt den Reis darauf und steckt 1 Pfd. schwarze, ausgesteinte Kirschcn in den Kuchen, streut 1 Handvoll geschnittene Mandeln darauf und bäckt ihn im heißen Ofen schön gelb. Es ist gut, wenn der Kuchen in einem Springblech gebacken wird, damit die Mandeln darauf bleiben; wenn er gebacken ist, bestreut man ihn mit Zucker und giebt ihn warm zu Tisch.

23. Hopperle von gebrühtem Teig.

In einer Pfanne stellt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter auf das Feuer; wenn das Wasser kocht, rührt man $\frac{3}{4}$ Pfd. schönes Mehl darein, bis sich der Teig von der Pfanne losschält, und thut ihn in eine Schüssel zum Abkühlen. Hierauf verarbeitet man den Teig mit 8 Eiern, bis er ganz zart ist, und thut etwas Vanille-Zucker darein; ein großes Blech bestreicht man mit frischer Butter, setzt den Teig in hühnereigroßen Stücken darauf, streicht sie oben glatt und schiebt sie in den recht warmen Ofen. Diese Hopperle werden am schönsten, wenn man sie in einem Backofen backen kann, sie müssen $\frac{3}{4}$ Stunden backen und schmecken zu Kaffee oder Thee sehr gut.

24. Sogenannte gebrühte Pfüttele.

In eine Pfanne thut man $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 60 Gramm frische Butter und 30 Gramm Zucker; wenn die Milch kocht, rührt man schnell $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, daß der Teig nicht knollig wird. Nachdem läßt man ihn erkalten, verarbeitet ihn mit 6 bis 8 Eiern, bis er ganz zart ist, dann läßt man klares Fett in einer Pfanne heiß werden, legt mit einem Eßlöffel Pfüttele hinein, bis die Pfanne $\frac{1}{3}$ voll. Während dem Backen muß man sie rütteln, damit sie besser aufgehen und rösch werden, dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen und bäckt die anderen darin; sie werden mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

25. Aufgezogene Flädlein anderer Art.

Man macht von 4 Eßlöffeln Mehl, 4 Eßlöffeln Milch und 6 Eßlöffeln saurem Rahm ein Teigle, rührt 4 bis 5 Eier und 1 Messerspitze voll Salz darein und bäckt davon 10 bis 12 dünne Omelettes. Dieselben rollt man zusammen, schneidet sie wie breite Nudeln, bestreicht ein Auflaufblech dick mit frischer Butter und legt die geschnittenen Flädlein hinein. Dann verklopft man 3 bis 4 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Rosinen und 60 Gramm gestoßenem Zucker, schüttet es über die Flädlein und schiebt sie in den heißen Ofen. Man läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden backen und giebt sie in der Form zu Tisch.

26. Omelette à la rum.

In eine Schüssel thut man 1 Eßlöffel Mehl, 2 Löffel süßen Milchrahm und 6 bis 8 Eßlöffel süße Milch, rührt es durcheinander und schlägt 4 bis 5 ganze Eier darein. Dann läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Omelettepfanne vergehen, schüttet den Teig darein und bäckt ihn schön gelb. Sollte es in der Pfanne zu trocken werden, so legt man noch 1 Stück frische Butter darein, thut den Kuchen auf eine lange Platte, bestreut ihn dick mit Zucker, schüttet $\frac{1}{8}$ Liter guten Rum oder Arrak darüber, zündet es an und giebt es brennend zu Tisch.

27. Erdbeerschnitten.

Frischen Einback schneidet man in fingerdicke Schnitten, läßt ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Schnitten hinein und gleich wieder heraus, damit sie nur rösch werden, und legt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Für 12 Schnitten nimmt man 1 Pfd. Walderdbeeren, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker darüber, stellt sie auf den Herd und läßt sie nur einen Wall aufkochen. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte und kocht den Sirup ziemlich dick; wenn die Erdbeeren kalt sind, legt man auf jede Schnitte

1 Eßlöffel voll, streicht es glatt; wenn der Sirup kalt ist, glasiert man die Schnitten damit und serviert sie auf einer Platte.

28. Erdbeerschnitten anderer Art.

Frischen Einback schneidet man auch wieder in fingerdicke Schnitten, verdrückt 1 Pfd. Erdbeeren nur wenig, thut ziemlich Zucker, 2 geriebene Eipfel und 2 Eigelb dazu, vom Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und rührt ihn zu den Erdbeeren. Auf jede Schnitte streicht man 1 Eßlöffel voll und legt sie ins heiße Fett; da man die Schnitten nicht umkehren kann, schüttet man mit einem Eßlöffel fortwährend heißes Fett darüber. Nach 5 Minuten sind sie fertig, man legt sie in ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie dick mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

29. Mandelschnitten.

Hierzu wird auch wieder Einback so dünn als möglich geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln fein gestoßen und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker darüber geschüttet, dann schlägt man von 4 bis 5 Eiweiß einen festen Schnee und rührt ihn unter die Mandeln. Mit 1 Eßlöffel streicht man es fingerdick auf den Einback, legt ihn auf ein sauberes Blech, streut noch grobgesiebten Zucker darüber und bäckt sie im warmen Ofen lichtgelb.

30. Biskuit-Roulade.

1 Pfd. Zucker, 2 ganze Eier und 6 Eigelb rührt man in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite und streut 150 Gramm fein gesiebtes Mehl darein. Ein viereckiges Blech wird mit frischer Butter bestrichen, die Masse messerrückendick darauf gelegt, in heißen Ofen geschoben und bald wieder herausgenommen. Hierauf bestreicht man es mit Eingemachtem, rollt es wieder zusammen, schneidet es in zweifingerdicke Streifen und legt sie nebeneinander. Man kann diese Roulade einige Tage aufbewahren.

31. Gebackene Weckle.

Von 8 bis 10 trockenen Milchwecken reibt man das Gelbe weg, schneidet sie entzwei, legt sie auf eine Platte, gießt über jeden Weck einen Eßlöffel voll Milch und deckt sie zu. Nach 10 Minuten, wenn die Wecken die Milch aufgesogen haben, gießt man wieder frische dazu und so gießt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter daran, was 2 bis 3 Stunden dauern kann. Wenn die Wecken ganz durchweicht sind, rührt man 20 Gramm Mehl in einer Schüssel mit 6 Eßlöffeln Milch glatt und thut 5 bis 6 verklopfte Eier dazu. Jetzt macht man in einer Pfanne Fett heiß, wendet die Wecken in den Eiern um und bäckt sie im Fett

schön gelb, man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie heiß zu Tisch.

32. Gebackene Gipfel.

Diese werden gerade so behandelt, wie bei Nr. 31 angegeben, jedoch bleiben die Gipfel, wenn sie abgerieben sind, ganz, die Milch wird auch wie bei den Becken langsam zugegossen.

33. Hefenküchle.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, verdrückt für 3 Pfg. Preßhefe mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch und macht in der Mitte vom Mehl ein Teigle. Wenn es etwas aufgegangen ist, macht man den Teig mit 2 verklopften Eiern, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 30 Gramm Butter nebst Salz fertig und verschafft ihn recht gut, bis er Blasen wirft. Nachdem rührt man für 3 oder 5 Pfg. Preßhefe mit 4 Eßlöffeln voll Milch glatt, rührt es zu dem Teig und stellt ihn mit einem Tuch zugedeckt in die Wärme. Wenn der Teig noch einmal so hoch aufgegangen ist, läßt man Fett in einer Pfanne heiß werden, thut ein wenig Fett in ein Schüsselchen, tunkt einen Blechlöffel darin und thut damit eiergroße Stücke Teig, welche man etwas breit zieht, in das heiße Fett; wenn sie unten gelb sind, wendet man sie mit einer Gabel um, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und giebt sie auf einer Platte mit Zucker bestreut zu Tisch.

34. Sträuble mit saurem Rahm.

Zu 8 bis 10 Sträuble nimmt man 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut 1 Kaffeelöffel Salz, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm und $\frac{1}{8}$ Liter ungekochte süße Milch darein und rührt den Teig mit 6 ganzen verklopften Eiern glatt. Ein Pfännchen, das unten und oben gleich weit ist, füllt man halbvoll mit ausgekochter Butter; wenn dieselbe heiß ist, füllt man den Sträubletrichter mit dem Teig und läßt ihn ringsherum ins heiße Fett laufen. Sind die Sträuble unten gebacken, so wendet man sie mit einer Gabel um, läßt sie schön gelb backen, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

35. Sträuble von gebrühtem Teig.

Hierzu macht man einen Teig, wie zu Pfüttele, Seite 179, angegeben ist, bloß muß man statt $\frac{1}{4}$ Liter Milch $\frac{3}{8}$ Liter nehmen; der Teig muß gut verarbeitet werden. Die Sträuble bäckt man dann wie oben bei Nr. 34 angegeben.