

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

IX. Eier-, Mehl- und Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



IX. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

Bei Eierspeisen rechnet man auf die Person 2—3 Eier. Sie sollten mit wenig Fett (Butter) zubereitet werden, weil das Eigelb sehr fettreich ist. Zum Backen der Mehlspeisen muß das Fett heiß sein und soll dies in schwimmendem Fett geschehen, so muß reichlich Fett genommen werden, denn sonst geht die Speise nicht schön auf und zieht auch weit mehr Fett ein. Bei Klößen ist stets einer zu probieren. Ist er zu fest, so wird mit etwas Milch und 1 Ei, sollte er zu weich sein, mit Mehl oder Weckmehl, nachgeholfen. Beim Einlegen darf die Flüssigkeit nicht strudeln, da sonst die Klöße zerfallen.

332. Eier zum Sieden.

Frische Eier werden gewaschen und zum Weichsieden 3—4 Minuten in kochendes Wasser gelegt. Wachsweiche Eier müssen 4—5 Minuten und harte 8—10 Minuten gekocht werden. Letztere spült man mit kaltem Wasser ab, damit sie sich besser schälen lassen.

333. Spiegeleier oder Dachsenaugen.

Man schlägt die Eier nebeneinander in heiße Butter, so daß der Dotter schön ganz bleibt, bestreut sie mit Salz und gibt sie, wenn das Eiweiß fest gebacken ist, gleich zu Tisch
oder:

Man schlägt die Eier in einen flachen Teller und läßt sie in heiße Butter rutschen.

337. Verlorene oder Windeier.

In einem breiten Topf werden 2 Liter Wasser mit 2 Löffel Salz und 4 Löffel Essig kochend gemacht; wenn es stark zu sieden anfängt, schlägt man 3—4 Eier, jedes an einer andern Stelle hinein, rüttelt den Topf, damit sie nicht ansetzen, nimmt die Eier nach etwa 4 Minuten, wenn das Eiweiß fest ist, heraus und legt sie, bis alle fertig sind in warmes Salzwasser. Man verwendet sie als Beleg von Spinat, gekochtem Salat oder Fleischhaschee. Oder man gibt sie in eine mit Zitronensaft gewürzte Bratensauce oder auch in eine Sardellen- oder Senfsauce.

338. Rühreier.

Die Eier werden mit etwas Salz und Rahm oder Milch pro Ei 1 Eßlöffel voll, gut verquirlt, dann in schwach gebräunter Butter auf schwachem Feuer zu einer schwammig lockeren Masse gerührt, auf heißer Platte angerichtet, nach Belieben mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und sofort zu Tisch gegeben.

336. Rühreier mit Schinken.

Die mit Rahm verquirlten Eier werden mit feingeschnittenem Schinken vermischt und das Ganze ebenfalls in heißer Butter zu einer flockigen Masse gerührt. Man kann auch den Schinken und Speckschnittchen erst in Fett anziehen lassen, erst nach dem Umwenden die verrührten Eier darüber gießen und wie oben fertig backen.

337. Eieralat.

Eier werden hart gekocht, das Gelbe fein zerdrückt oder durch ein Sieb getrieben, das Weiße fein und gleichmäßig verwiegt, dann das Gelbe in der Mitte einer Platte angerichtet, das Weiße darum, das Ganze mit einem

Kranz von Petersilie garniert und mit verrührtem Essig, Del und Salz übergossen.

338. Mehlsbrei.

Man rechnet auf die Person $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 1 schwacher Eßlöffel Mehl. Das Mehl wird mit einem Teil der kalten Milch zu einem dünnen Teiglein angerührt; die andere Milch mit Zucker, nach Belieben Zimt, Zitrone oder Vanille, siedend gemacht, dann das Teiglein eingerührt, der Brei langsam auf der Herdplatte oder Kohlen-
glut gekocht, bis er den Mehlgeschmack verloren hat und nach Belieben über Ei angerichtet.

339. Griesbrei.

2 Liter Milch werden mit Salz und Zucker kochend gemacht, 160 Gramm Gries bineingerührt, der Brei langsam auf der heißen Herdplatte gekocht, nach Belieben über zerklöpftes Ei angerichtet und mit Zimt bestreut, serviert.

340. Reisbrei.

Man rechnet auf die Person 1 starker Eßlöffel voll Reis und $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Derselbe wird gewaschen, die kochende Milch darangegossen, langsam auf der Herdplatte weichgekocht, mit Zucker und Zimt bestreut und nach Belieben mit heißem Schäufelchen gebrannt.

341. Spätzle.

Für 8 Personen rechnet man 2 Pfund Mehl und 4–6 Eier. Davon werden nach Nr. 22 Spätzle gemacht. Man legt sie noch kurze Zeit in heißes Salzwasser, läßt sie beim Anrichten gut abtropfen und schmälzt sie mit Butter und Weismehl ab. Man kann die Spätzle auch braten. Sie werden dann nur abgeschwenkt und, wenn sie gut trocken sind in heißem Fett gebraten. Vor dem

Anrichten können verklopfte Eier darüber gegeben und noch kurz mitgeröstet werden.

542. Nudeln.

6—8 verklopfte Eier und etwas Salz werden mit soviel Mehl als die Eier annehmen zu einem Teig verarbeitet, den man auf dem Nudelbrett mit Mehl so lange schafft, bis er nicht mehr hängen bleibt und beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigt. Hierauf schneidet man ihn in kleinere Stücke, läßt diese etwas ruhen und wellt sie dann zu dünnen Kuchen aus, so daß man Gedrucktes dadurch lesen kann. Wenn dieselben etwas getrocknet sind, rollt man sie zusammen und schneidet sie in fingerbreite Streifen, welche man zum Nachtrocknen auf ein reines Tuch legt. Dann läßt man sie in kochendem Wasser einige Minuten strudeln, in kochendem Salzwasser 10 Minuten liegen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie gut abgetropft auf warmer Platte an und schmälzt sie mit Butter und Weckmehl oder gelb gebackenen Nudeln ab. Gekaufte Nudeln müssen 10 Minuten kochen.

344. Maccaroni.

Maccaroni werden in Stücke gebrochen, in kochendem Wasser beigestellt und 15—20 Minuten gekocht. Dann läßt man sie in kochendem Salzwasser 10 Minuten liegen, hierauf das Wasser durch einen Seifer gut ablaufen, richtet sie auf erwärmter Platte an, welche man mit Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut, gibt wieder Käse oben darüber, oder schmälzt sie mit Butter und Weckmehl ab. Gute Griesmaccaroni müssen ca. $\frac{1}{2}$ Stunde kochen

oder :

Man röstet in zerlassener Butter 1—2 Löffel Mehl hellgelb, rührt es mit saurem Rahm ab, läßt es gut aufkochen, rührt nach dem Erkalten 2—3 Eier daran, gibt

die gekochten, gut abgetropften Maccaroni nebst geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse dazu, läßt sie einige Minuten auf heißem Herd dämpfen und richtet sie auf eine warme tiefe Schüssel an. Die Maccaroni können auch nur mit Butter und Rahm zubereitet und der Käse besonders dazu serbiert werden. Man kann sie auch in eine Auflaufform füllen, welche gut gestrichen ist, noch mit Weckmehl bestreuen und im Ofen aufziehen.

344. Griechklöße.

2 Liter Milch werden mit etwas Salz and Fett siedend gemacht, dann 500 Gramm Gries eingerührt und nach einigem Kochen 1 verklopptes Ei dazugegeben. Wenn sich der Brei von der Pfanne löst, bricht man mit einem in heißes Fett getauchten Löffel runde Klöße heraus, die man auf warmer Platte anrichtet, mit heißer Butter und Weckmehl abschmälzt und mit Obst serviert. Sie schmecken auch gut zu Sauerbraten. Es lassen sich auch geröstete Weckwürfel unter den Teig rühren, aus dem man nach dem Erkalten runde Klößchen formt, diese dann 10 Minuten in Salzwasser kocht und mit heißem Fett und Weckmehl abschmälzt. Zu 4 Wecken wird 80 Gramm Gries weniger genommen.

345. Gebakene Griechklöße.

Es wird der in voriger Nummer bezeichnete Teig gemacht, nach dem Erkalten mit der Hand runde Klößchen davon geformt, welche man in schwimmendem Fette backt. Man kann den Teig auch auf ein leicht benetztes Nudelbrett streichen oder auswellen, in verschobene Vierecke schneiden, diese in heißem Fett schön gelb backen und nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreut servieren. Auch können die Klöße in Eiweiß und Weckmehl umgewendet werden.

346. Weckklöße.

4 Weck werden leicht abgerieben, in kleine Würfel geschnitten, unter 125 Gramm leicht gerührte Butter ge-

mischt, noch 6 - 7 Eier, Salz, Muskatnuß und feingewiegte Petersilie dazugegeben und die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Dann sticht man mit dem Löffel Klöße aus, formt sie mit der naßgemachten Hand, legt sie in kochende Fleischbrühe oder Wasser, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und schmälzt sie mit Butter und Weckmehl oder Zwiebeln ab.

347. Zwetschgenknödel.

Von 500 Gramm Mehl $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch und 20 Gramm aufgelöster Hefe wird ein Vorteig gemacht, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Dann werden 70 Gramm zerlassene Butter, 3 Eier, Salz und 500 Gramm gekochte, kalt geriebene Kartoffeln unter den Teig geschafft. Hierauf wellt man ihn dünn aus, schneidet ihn in vier-eckige Stücke, wickelt in jedes 1 Zwetschge, welche gut reif sein soll, läßt den Teig gut gehen, kocht die Knödel ganz kurz in Salzwasser, weil sonst der Saft verloren geht, trocknet sie gut ab, taucht sie in warme Butter, wälzt sie in Weckmehl, setzt sie auf ein Blech, backt sie 1 Stunde im Ofen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

348. Leberklöße.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Leber werden eine Weile in lauwarmes Wasser gelegt gehäutet und fein verwiegt oder geschabt. 5 - 7 Wecken werden abgerieben, in Milch oder Wasser eingeweicht, ausgedrückt, gut verrührt zur Leber gegeben, nebst feinverwiegten, in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie, gelb gerösteten, feinen Speckwürfeln, 3 - 5 Eier, 3 - 4 Löffel Mehl, Salz, Muskatnuß, etwas Majoran und Pfeffer, alles gut untereinandergeschafft, die Masse etwas ruhen lassen, dann mit einem Löffel Klöße in kochendes Salzwasser gelegt, diese 6 - 8 Minuten langsam gekocht und nach dem Anrichten mit Fett und gerösteten Speckwürfeln oder Zwiebeln abgeschmälzt.

449. Speckflöße.

125 Gramm Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelb geröstet, 3 Wecken werden ebenfalls in Würfel geschnitten und geröstet. Dann macht man von 375 Gramm Mehl, Salz, 4 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch einen dünnen Spätzleteig, gibt die Speck- und Brotwürfel darunter und läßt es eine Stunde stehen, wodurch der Teig dicker wird. Alsdann formt man Klöße, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser und schmelzt sie mit Butter und Weckmehl ab.

350. Bayerische Knödel.

6 altgebackene Wecken werden in dünne Scheiben geschnitten, mit soviel kochender Milch überbrüht, als sie gut aufsaugen können, und 1—2 Stunden stehen gelassen. Dann wird ein Pfund mageres Schweinefleisch fein gehackt und mit ein wenig feingewürfeltem Speck zu den Wecken gegeben, hierauf noch 60 Gramm Mehl, 5—6 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingewiegte, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie gut darunter gemischt, mit der Hand große Knödel aus der Masse geformt, welche man in Salzwasser kocht und mit Fett und Weckmehl abschmälzt

oder:

6 Wecken werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch angefeuchtet, untereinander gemengt und 1—2 Stunden stehen gelassen; dann mit 135 Gramm Mehl, 3—4 Eier, Salz, Pfeffer und feingewiegten Zwiebeln und Petersilie verrührt, Klöße daraus geformt, in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und mit Fett und gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. Unter diese Masse kann auch 250 Gramm übriges, womöglich fettes, feinverwiegtes Fleisch oder Speck gegeben werden.

351. Pfannkuchen.

500 Gramm Mehl werden mit Milch und dem nötigen Salz zu einem Teig gerührt, 5—6 Eier dazugegeben und

noch so viel Milch, daß der Teig dünnflüssig wird. Man kann auch etwas süße Buttermilch dazu nehmen. Dann wird in einer niedern Pfanne ein wenig Fett heiß gemacht, 1 kleiner Schöpflöffel Teig hineingegeben, in der Pfanne herumlaufen lassen, so daß es einen dünnen Kuchen gibt, welchen man unter Hin- und Herbewegen auf beiden Seiten bei nicht zu starkem Feuer schön gelb backt, hierauf zusammenschlägt oder -rollt und auf erwärmter Platte anrichtet. Er kann auch mit Eingemachtem gefüllt werden. Ist der Teig zu dick, so werden die Pfannkuchen zähe. Hat man eine zu starke Glut beim Backen, so lege man etwas Asche darauf.

352. Zerhackter Pfannkuchen, Kragede.

Von obigem Teig werden Kuchen gebacken, diese mit dem Bratenschäufelchen klein zerhackt und rösch gebacken. Man kann auch eingeweichte Wasserwecke und unter den Teig mischen. Doch muß dieser dann viel dicker sein; auch dürfen die Wecken oder das Weißbrot nicht zu lang in der Milch liegen bleiben, weil sie sonst zu weich werden und der Teig zu fest wird. Sie werden sorgfältig ausgedrückt und wenn man sie in den Teig gibt, zerpfückt. Man kann sie auch nur in Wasser einweichen und zum Teig süßen Rahm oder etwas Buttermilch nehmen.

353. Feine Omelette.

Zu einem Omelette werden 2 Eigelb mit 2 Löffel süßem Rahm und etwas Salz gut verrührt, das Weiß zu Schnee geschlagen und darunter gemischt. Die Masse wird in einer flachen Pfanne in heißem Fett aufs Feuer gegeben und auf der heißen Herdplatte oder im Ofen gut zugedeckt ohne umzuwenden 10 Minuten gebacken

oder:

Die Eier werden mit etwas Rahm oder Milch und Salz gut verrührt, in heißes Fett gegeben und auf

schwachem Feuer ohne umzuwenden gebacken, indem man das Gebackene zerteilt und unter Hin- und Herbewegen das Flüssige nach unten fließen läßt, bis die Oberfläche nur mehr wenig Flüssigkeit zeigt. Beim Anrichten schlägt man 2 Enden ein, die Hälften übereinander und legt den Kuchen auf eine längliche Platte. Während des Backens muß man von allen Seiten etwas Fett hinzuschieben.

354. Schaum-Omelette.

100 — 125 Gramm (8 Eßlöffel) Mehl werden mit Milch zu einem Teig gerührt, 8 Eigelb, der Saft und die feingewiegte Schale einer Zitrone darunter gegeben und der Schnee der Eiweiß dazu gemischt, von der Masse Omeletten auf schwachem Feuer gebacken, jede mit Eingemachtem bestrichen, in eine runde feuerfeste Platte aufeinander gelegt und wenn alle fertig sind, in einem mittelheizen Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde aufgezogen. Es ist gut, beim Backen die Omeletten nach dem Umwenden zu bedecken. Von dieser Masse lassen sich statt der Omeletten auch kleine runde Küchlein backen.

355. Omelette soufflée.

60 Gramm Zucker werden mit 4 Eigelb schaumig gerührt, Zitronensaft und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt, in eine bestrichene Form gefüllt, in abgekühltem Ofen gebacken und sofort zu Tisch gegeben

oder:

3 Eigelb werden mit 3 Löffel Zucker (60 — 70) Gramm und 1 Eßlöffel Wasser schaumig gerührt, Zitronensaft, 1 Löffel Mehl (20 Gramm) und der Schnee von 4 Eiweiß dazugegeben, in einer bestrichenen Omelettepfanne im Ofen 10 Minuten gebacken, dann mit Aprikosen oder einer andern Marmelade bestrichen, zusammengerollt und gleich zu Tisch gegeben. Die Masse gibt 2 kleinere oder 1 sehr großes Omelette.

356. Omelette mit Apfel.

5—6 Äpfel werden in feine Stengel geschnitten, mit Zucker und Zimt bestreut und stehen gelassen. Inzwischen macht man von 250 Gramm Mehl, 6 Eigelb, Milch und wenig Salz einen dicken Pfannkuchenteig und mischt die Äpfel und den Schnee der Eiweiß darunter. Dann wird in einer Pfanne Fett heiß gemacht, ein Schöpflöffel Teig hineingegeben, dünn auseinandergestrichen, auf beiden Seiten auf schwachem Feuer oder im Ofen schön gelb gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut, serviert. Statt Äpfel können auch Kirschen in den Teig genommen werden. Am besten eignen sich die schwarzen, welche man entstielt, wäscht und gut abtropfen läßt.

357. Omeletten-Strudel.

Es werden 3—4 Äpfel geschält, fein geschnitten, gezuckert und $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeeren verlesen und gewaschen. Dann werden nach Nr. 354 Omeletten gebacken, welche man mit folgender Masse füllt: 2 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und 2 Löffel Weckmehl gut verrührt, die Omeletten damit bestrichen, dann die Äpfel und Weinbeeren darauf gegeben, die Omeletten zusammengerollt, in eine tiefe, feuerfeste Platte gelegt, mit Butterstückchen belegt und etwas Rahm begossen und im Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde aufgezogen.

358. Weck-Omeletten.

Wecken werden in kleine Würfel geschnitten und mit süßer Milch oder Rahm gut angefeuchtet. Dann backt man sie in heißem Schmalz zu einem Kuchen, gibt mit Salz und Schnittlauch verquirlte Eier darüber und backt sie nur noch kurze Zeit mit, damit sie nicht zu hart werden. Zum Anfeuchten können an die Milch auch einige Löffel Zucker, etwas Zimt und nach Belieben Rosinen gegeben und der Kuchen dann mit einer süßen Sauce serviert werden. Man kann die trockenen Brotwürfel auch in

einen dünnen Omelettenteig geben und damit zu Omeletten backen.

359. Aufgezogene Omeletten.

Dünne Pfannkuchen werden zusammengerollt, in feine Rüdeln geschnitten und in eine tiefe Platte oder Form gegeben. Dann bereitet man einen Guß von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, welche man mit 1 Stückchen Vanille oder Zimt kocht, nach einigem Erkalten mit einigen Löffeln Zucker und 2—3 Eiern gut verrührt, dann über die Fäden gießt und das Ganze im Ofen aufzieht.

oder:

Nach Nr. 351 werden Omeletten gebacken und beiseite gestellt. Dann verwiegt man übriges Fleisch und Bratenreste recht fein oder treibt sie durch eine Fleischhackmaschine, dämpft hierauf in heißem Fett fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, gibt das Fleisch dazu, streut 2 Löffel Mehl darüber, läßt es zusammen noch eine Weile dämpfen, gibt etwas Fleischbrühe, Rahm, das nötige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, nach Belieben etwas Wein daran und läßt es aufkochen. Nun wird die Fleischfülle auf die Omeletten gestrichen, aber so, daß ringsum ein breiter Rand frei bleibt, worauf man sie zusammenrollt, in eine flache Form gibt und gut gewürzte Fleischbrühe daran gießt, so daß sie davon bedeckt sind. Man läßt sie dann im Ofen aufziehen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und gibt sie in der Form, oder auf einer Platte zu Tisch. Die gefüllten Omeletten können auch, ohne daß man sie aufziehen läßt, zu Tisch gegeben werden; doch muß man dann Sorge tragen, daß sie recht heiß sind. Man kann sie auch in Stücke schneiden, diese in verklopftem Ei und Weckmehl umwenden und in heißem Fett hellbraun backen. Sie sind dann feiner. Man kann Gemüse oder Salat dazu geben.

360. Brotstücklein, gebackene Wecksnitten.

Von 250 Gramm Mehl, 6 Eiern, Milch und Salz wird ein etwas dicker Pfannkuchenteig gemacht. Dann

schneidet man auf die Person einen Weck in dicke Scheiben, feuchtet sie mit wenig Milch an, wendet sie im Teig um und backt sie dann in heißem schwimmendem Fett schön gelb.

361. Goldschnitten.

Man schneidet abgeriebene Milchwecken in Schnitten, rührt 2 Eßlöffel Mehl mit Milch glatt, gibt 10—12 Eier und etwas Salz dazu, wendet die angefeuchteten Schnitten darin um, nach Belieben auch in Weckmehl, backt sie in heißem Fett und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Die Schnitten können auch mit Wein befeuchtet, und in Ei umgewendet und mit Weckmehl nach Belieben auch mit geriebenen Mandeln paniert, gebacken werden.

362. Nudelsüchlein.

65—75 Gramm Nudeln werden in kochendem Wasser beigestellt, 5—10 Minuten gekocht, 10 Minuten in kochendes Salzwasser gelegt, mit kaltem Wasser gut abgespült und abtropfen lassen; dann werden 6 Eigelb gut verflopfst mit etwas Salz an die Nudeln gerührt und der Schnee von 10 Eiweiß sorgfältig dazu gemischt. Nun läßt man in einer flachen Pfanne etwas Fett heiß werden, setzt mit dem Eßlöffel kleine Häuslein hinein und läßt sie im Ofen 10 Minuten backen, bis sie schön gelb sind.

363. Reissüchlein.

375 Gramm Reis wird gewaschen, das Wasser abgeschüttet, und mit $2\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch, Zitronenschale oder Vanille langsam gedämpft, bis die Milch gut eingekocht ist. Hierauf gibt man 90 Gramm Butter, 4 Eßlöffel Zucker und 1 Messerspitze Salz an den Reis, läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, stellt ihn hier auf bei Seite, rührt nach einigem Erkalten 5—6 Eier daran, streicht ihn dick auf das Nudelbrett, sticht nach gänzlichem Erkalten mit einem Glase Süchlein aus, wendet sie in Ei und Weckmehl um, backt sie in heißem schwimmendem Fett

und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Man kann aus der Masse auch Würstchen formen

oder:

Man kocht einen dicken Reisbrei, formt nach dem Erkalten Würstchen oder Rüklein daraus, welche man mit Ei und Weckmehl paniert, in heißem Fett backt und mit Zucker und Zimt bestreut.

364. Gerührte Rüklein.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 100 Gramm Zucker, nach und nach 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 500 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel Milch, etwas Zitronenessenz oder Vanillezucker dazu geben, auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, derselbe dünn ausgewellt, in Vierecke gerädelt und diese in heißem schwimmendem Fett schön gelb gebacken.

365. Apfelfüklein.

Gute Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit in Scheiben geschnitten, gut mit Zucker bestreut, mit 3 Eßlöffel Rum oder Kirschwasser übergossen und 2 Stunden stehen gelassen. Inzwischen wird 1 Pfund Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein zu einem dickflüssigen Teig angerührt, 1 Löffel Zucker, etwas Salz und 8 zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt, die Äpfelscheiben darin umgewendet, in heißem schwimmendem Fett gebacken und noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut. Statt Wein kann auch Bier zum Teig genommen werden

oder:

Man macht einen dicken Omeletteteig, von Mehl, Milch, einigen Eigelb, etwas Zucker und Salz, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt es darunter, kehrt die Äpfelscheiben darin um und backt sie in heißem Fett. Man kann auch frische Hollunderblüten oder gewaschene Salbeiblätter in den Teig tauchen und zu Rüklein backen.

366. Scherben.

6 Eier, 8 Eßlöffel süßer Rahm, 125 Gramm zerlassene Butter und etwas Salz werden verrührt und soviel Mehl darunter geschafft, daß es einen leichten Nudelteig gibt, welchen man dünn auswellt, in verschobene Vierecke rädelt, diese in heißem schwimmendem Fett backt, und noch heiß mit Zucker bestreut. Statt den ganzen Eiern kann auch nur Eiweiß zum Teig genommen werden

oder:

75 Gramm Butter werden abgerührt, 9 Eigelb und der Schnee von 3 Eiweiß, 45 Gramm Zucker, 1 Löffel heißes Kirschwasser und soviel Mehl dazu gegeben, bis es ein leichter Nudelteig ist, den man dünn auswellt, in Stücke rädelt und auf obige Weise beendet. Aus diesem Teig lassen sich auch Schneeballen machen. Man sticht ihn dann in runde Stücke aus, welche man so in Riemen rädelt, daß die Enden noch zusammenhängen. Diese backt man in einer Kugelform oder man schiebt 2 Holzstäbchen gitterartig durch die Riemen, gibt sie in heißes Fett und backt sie auf beiden Seiten hellgelb.

367. Spritzküchlein.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Wasser wird mit 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und wenig Salz aufgeköcht, 375 Gramm Mehl hineingeschüttet, auf schwachem Feuer zu einem glatten Teig geschafft und zum Erkalten gestellt. Dann rührt man nach und nach 7 Eier darunter, füllt die Masse in eine Backspritze, an welcher vorn ein Stern eingeschraubt ist und spritzt nun Kränzchen auf ein in Fett getauchtes Papier, stürzt diese in schwimmendes Fett, entfernt das Papier so bald es sich löst, backt die Küchlein schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

368. Windbeutel.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird gekocht, 70 Gramm Butter und 300 Gramm Mehl hineingegeben und solange auf schwachem

Feuer gerührt, bis der Teig glatt ist und sich von der Pfanne löst. Dann bringt man ihn in eine Schüssel, rührt 3—4 Eßlöffel Reismehl, etwas Salz, je nach Verwendung auch Zucker darunter und nach gänzlichem Erkalten 8—10 Eier, legt den Teig löffelweise in heißes schwimmendes Fett, backt die Kugeln schön gelbbraun und serviert sie nach Belieben mit Zucker und Zimt. Beim Backen sollen sie aufspringen und innwendig hohl werden. Man kann sie auch im Ofen backen, indem man kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech setzt, und diese mit Eigelb bestreicht. Auch mit dem Löffel lege man nur kleine Häufchen ins Fett ein. Gehen sie nicht schön auf, so rührt man noch 1 Ei in den Teig.

369. Strauben.

Von 1 Pfund Mehl, Milch, 4—6 Eigelb, etwas Salz, nach Belieben auch einigen Löffeln voll zerlassener heißer Butter oder heißem Fett wird ein dickflüssiger Teig gemacht und der Schnee der Einweiß darunter gegeben; dann wird ein Schöpflöffel Teig durch einen Trichter in schwimmendes Fett einlaufen lassen, die Strauben auf beiden Seiten schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut. Die Milch nehme man anfangs lauwarm, nach und nach aber so warm als möglich, wodurch die Sträublein mürber werden

oder:

Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch 50 Gramm Butter und 300 Gramm Mehl macht man einen gebrühten Teig, rührt nach dem Erkalten 50 Gramm Zucker und 8 ganze Eier hinein und backt Strauben auf die oben angegebene Weise.

370. Erdbeerschnitten.

Erdbeeren werden mit Zucker und Einweiß vermischt, dann von Einback oder Milchbrötchen, welche man vorher abgerieben hat, Schnitten gemacht, diese rasch in Milch getaucht, auf jede Schnitte ein Löffel Erdbeeren gestrichen und in heißer Butter auf der unbestrichenen Seite schön

gelb gebacken. Man kann die Erdbeeren auch nur mit Zucker vermischen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit Zucker vermischt erst auf die gebackenen Schnitten streichen. Man läßt sie dann im Ofen nochmals etwas gelb werden.

371. Karthäuserklöße.

Von 8 Milchwecken wird die Rinde abgerieben und jeder in 4 Teile geschnitten. Dann macht man einen Guß von 4—6 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch und 125 Gramm Zucker, legt die Klöße hinein, lasse sie aber nicht zu weich werden, wendet sie in Weckmehl um, backt sie in heißem oder schwimmendem Fett und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

372. Rahmstrudel.

250 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, 1 starker Eßlöffel saurer Rahm, etwas Zucker, Salz und 4—5 Eigelb werden zu einem leichten Nudelteig geschafft. Dann wellt man ihn zu einen oder zwei Kuchen recht dünn aus, zieht sie so dünn wie nur möglich auseinander und legt einen auf ein Tuch. Nun wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 70 Gramm Zucker, 1 starkes Weinglas voll dicker, saurer Rahm und Rosinen dazugegeben, der Kuchen damit bestrichen und zusammengerollt, indem man das Ende des Tuches in die Höhe hebt und den Teig über sich selbst zusammenrollen läßt. Die Strudel werden nun schneckenförmig in einen butterbestrichenen flachen Topf gelegt, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, welcher nach Belieben mit Eier und Zucker verrührt wird, darangeossen, im Ofen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde aufgezogen und inzwischen mehrmals mit Butter bestrichen. Man kann den Teig auch zu 8 tellergroßen Kuchen auswellen, nach dem Bestreichen zusammenrollen und im Ofen aufziehen.

373. Pfizkauf.

Man rührt 250 Gramm Mehl mit der Hälfte von $2\frac{1}{2}$ Trinktglas ($\frac{5}{16}$ Liter) Milch glatt an, gibt dann 5

Eier und 125 Gramm zerlassene warme Butter, etwas Salz und die inzwischen warm gemachte Milch vollends dazu, füllt mit Butter bestrichene Förmchen halb voll, backt sie im Ofen bei guter Hitze schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Zu 20 Förmchen.

374. Rahm-Ringle.

1 Tasse Rahm, 2 ganze Eier, 1 Trinkglas voll Zucker, 1 Prife Salz, Saft und Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Päckchen Backpulver und 1 Messerspiße Natron werden gut verrührt und mit Mehl (ca. $1\frac{1}{2}$ Pfund) zu einem lockeren Teig verarbeitet, dieser ausgewellt, Ringlein ausgestochen und solche in heißem schwimmendem Fett hellbraun gebacken.

375. Reistörtchen.

125 Gramm Reis wird gewaschen, und mit $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch im Ofen weichgedämpft, so daß er gut trocken ist. Dann rührt man 90 Gramm Butter leicht ab, gibt nach und nach 3 Eigelb, 3 ganze Eier mit je 1 Löffel von der erkalteten Reismasse, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronensaft, Sultaninen und den Schnee der 3 Eiweiß darunter, füllt die Masse in butterbestrichene, bestreute Förmchen und backt sie in heißem Ofen ungefähr 1 Stunde goldgelb. Zu 12—14 Förmchen.

376. Rahmtörtchen.

Ein eigroßes Stück Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb, 8 Löffel Mehl, 8 Löffel saurer Rahm und nach Belieben Zucker dazugegeben, die Masse nochmals recht schaumig gerührt und der Schnee der 3 Eiweiß darunter gemischt. Man füllt damit butterbestrichene, bestreute Förmchen halb voll, backt sie im Ofen schön gelb und serviert sie mit Milch oder Weinsauce. Statt Zucker kann auch Salz genommen und die Törtchen dann zu Ragout gegeben werden.

377. Waffeln mit saurem Rahm.

Zu 250 Gramm leicht gerührter Butter werden nach und nach 8 Eigelb, 375 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Zitronen- oder Vanillezucker und $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm gerührt, so daß sich der Teig gut streichen läßt. Man macht dann ein Waffeleisen heiß, gibt einen Schöpflöffel Teig hinein, streicht ihn auseinander, schließt die Form und backt die Waffeln auf beiden Seiten schön hellgelb. Sie müssen mit Zucker und Zimt bestreut gleich zu Tisch gegeben werden. Während des Backens darf man sie nicht warm stellen, weil sie sonst zähe werden

oder:

Von 375 Gramm Butter, 9 Eigelb, etwas Salz, 375 Gramm Mehl, etwas Rahm oder Milch wird auf obige Art ein dickflüssiger Teig gemacht, 1 Eßlöffel Vanillezucker und der Schnee der Eiweiß dazugegeben und Waffeln davon gebacken.

378. Holländische Waffeln.

500 Gramm Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 20 Gramm Hefe, etwas Salz und nach Belieben Zucker zu einem Teig geschafft, dann 250 Gramm Butter leicht abgerührt, nach und nach 6 Eier dazu gegeben, das Ganze unter den Teig geschafft, derselbe tüchtig geklopft, zum Gehen an einen warmen Ort gestellt und alsdann auf oben angegebene Weise Waffeln davon gebacken

oder:

500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 4 Eier, nach Belieben Zucker und 20 Gramm aufgelöste Hefe werden zu einem Teig verarbeitet und Waffeln davon gebacken.

379. Dampfnudeln.

Man nimmt 2 Pfund Mehl und macht mit $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch und 30 Gramm Preßhefe einen Vorteig, den

man in der Wärme gehen läßt. Den andern Tag löst man in lauer Milch (ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter) 6 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz und 125 Gramm Butter auf, rührt 2 ganze Eier und 4 Eigelb dazu, schafft es unter den Vorteig, so daß es einen ziemlich festen Teig gibt, den man so lange klopft, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen bekommt, worauf man ihn an einem warmen Orte gehen läßt. Dann nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, zieht ihn fingerdick auseinander, sticht mit einem, in Mehl getauchtes Glas Dampfnudeln aus, bringt sie in eine dick mit Butter bestrichene und Zucker bestreute, gut verschließbare Pfanne und läßt sie an einem warmen Orte gut gehen. Hierauf gießt man soviel warme Milch daran, daß sie bis zur Hälfte an den Nudeln heraufgeht, deckt die Pfanne gut zu und läßt die Nudeln auf schwachem Feuer oder der heißen Herdplatte aufziehen. Wenn die Milch eingekocht ist und die Nudeln prasseln, sind sie fertig und dürfen erst dann aufgedeckt werden.

Man kann sie auch mit Wasser, Butter und Zucker aufziehen. In diesem Falle brennen sie weniger an.

Auch können sie in einer Auflaufform im Ofen aufgezogen oder auch nur gebacken werden. In letzterem Falle werden sie auf ein bestrichenes Blech gesetzt mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken.

380. Schneckenudeln.

Man macht einen Teig wie bei den Dampfnudeln. Wenn er gut gegangen ist, wird er auf einem mit Mehl bestäubtem Blech halbfingerdick ausgewellt, mit Zucker und Zimt bestreut, in 4 Zentimeter breite Streifen gerädelt, diese mit kleinen Rosinen belegt, aufgerollt, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, nochmals gehen gelassen, dann mit Eigelb angestrichen und im Ofen gebacken. Man kann die Nudeln auch mit einer Zuckerglasur (Nr. 572) überziehen. Die Teigstreifen können auch mit zerlassener Butter oder Rahm bestrichen und dann erst bestreut werden.

381. Hefentüchlein.

Es wird ein Teig wie für Dampfnudeln bereitet, nur Rahm statt Milch genommen. Ist der Teig gegangen, so wird er fingerdick ausgewellt, mit einem Glase Rüklein ausgestochen oder verschobene Vierecke gerädelt und wenn diese noch etwas gegangen sind in heißem schwimmendem Fett schön gelb gebacken. Man legt sie zum Abtropfen in einen Seiser oder auf Weckschnitten und bestreut sie mit Zucker.

382. Berliner Pfannkuchen.

Von 500 Gramm Mehl $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, 75 Gramm zerlassene Butter, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern, 2–3 Eßlöffel Zucker und 20 Gramm Hefe wird ein Teig gemacht, wie bei den Dampfnudeln. Wenn derselbe gegangen ist, wellt man ihn fingerdick aus, sticht mit einem Glase Plätzchen aus, bestreicht sie mit Eigelb, legt auf das eine ein nußgroßes Häufchen Marmelade, setzt das andere darauf, drückt es gut an, stellt die Kuchen zum Gehen nochmals zur Wärme, bringt sie dann in heißes schwimmendes Fett, so daß beim Einlegen die obere Seite nach unten kommt, bedeckt die Pfanne einige Minuten, kehrt die Kuchen um, backt sie schön gelbbraun ohne sie wieder zu bedecken und gibt sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

383. Kartoffelnu del mit Hefe.

Man nimmt 500 Gramm Mehl und macht mit $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmen Milch und 40 Gramm Hefe einen Vorteig. Den andern Tag werden 70 Gramm zerlassener Butter, 3 Eier, 500 Gramm gekochte, feingeriebene Kartoffeln und ein wenig Salz dazugegeben und der Teig tüchtig geschafft. Dann formt man fingerlange und fingerdicke Nudeln auf einem mit Mehl bestäubtem Brett, läßt sie gut gehen und backt sie in heißem schwimmendem Fett. Dieser Teig kann

auch zu Krapsen verwendet werden, welche man auf gleiche Weise wie die Berliner Pfannkuchen zubereitet. Man darf ihn aber nicht zuerst gehen lassen, sondern erst wenn die Nudeln oder Krapsen gemacht sind. Er läßt sich sonst nur schwer verarbeiten, weil er durch das Gehen zu dünn wird. Auch müssen die Kartoffeln kalt gerieben werden, oder wenn man sie durch ein Sieb oder die Maschine treiben will, gut abgekühlt sein.

