

3./II. 1915

Kriegslochrézepte. *)

(Fortsetzung.)

Torten.

Sandtorte. 140 Gramm Butter werden mit 140 Gramm Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt und während dieser Zeit nach und nach drei Eidotter beigemischt; dann werden der feste Schnee von drei Eiklar und 140 Gramm Kartoffelmehl eingemischt. Der Teig wird in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform drei Viertelstunden bei guter Hitze gebacken. Wenn die Torte erkaltet ist, wird sie der Quere nach durchgeschnitten, mit Marillensaft gefüllt und mit Wasserglasur überzogen. Weißes Eis, 240 Gramm fein gesiebter Zucker wird mit einem Eiklar und dem Saft einer Zitrone beiläufig eine Stunde gerührt und die Torte damit übergossen. Wenn das Eis auf die Torte gegossen ist, muß es mit einem Messer, das vorher in kochendes Wasser getaucht wurde, glattgestrichen werden.

Sachertorte. 140 Gramm Butter werden flaumig abgetrieben, mit 140 Gramm im Rohr erweichter Schokolade so lange gerührt, bis der Abtrieb hell geworden ist; dann gibt man 4 Dotter nacheinander dazu. Von 4 Eiklar wird fester Schnee geschlagen, mit 140 Gramm Staubzucker vermischt und zur Schokolademasse gegeben. Zuletzt kommen 80 Gramm Kartoffelmehl hinein.

Die Tortenmasse wird in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Tortenform gegeben und eine Stunde lang bei mittlerer Hitze gebacken. Man kann die Torte entweder glasieren oder mit Marmelade bestreichen und mit grobgehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.

Pudding.

Maismehlpudding. 100 Gramm Maismehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch glatt abgerührt und in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch unter beständigem Rühren eingekocht, bis ein dickes Koch entsteht, welches man auskühlen läßt. Inzwischen werden 80 Gramm Butter oder Margarine abgetrieben, 3 Eidotter und 90 Gramm Staubzucker gut eingerührt und der Abtrieb mit dem noch leicht warmen Maiskoch gemischt. Wenn es gänzlich ausgekühlt ist, kommt der festgeschlagene Schnee von 3 Eiklar dazu. Zuletzt werden 60 Gramm passierter Löffeln und 30 Gramm Rosinen leicht eingemischt. Die Masse kommt in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Puddingform und wird 1 Stunde lang in Dunst gekocht. Gestürzt wird der Pudding mit verdünnter Marillensaft übergossen.

Reismehlpudding. Von 80 Gramm Butter oder Margarine, 50 Gramm Reismehl und 3 Deziliter Milch macht man ein dickes Koch, welches man am Rand des Herdes zieht und bis zum Erkalten rührt. Das Koch wird gut mit 3 Eidottern untermischt und der Saft von $\frac{1}{4}$ einer Zitrone, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 30 Gramm geriebene weiße Mandeln oder Haselnüsse sowie 1 Eßlöffel Rum und etwas Zimt pulver dazugegeben. Sodann rührt man 2 Eßlöffel Karamelzucker (siehe unten) sowie von 3 Eiklar festen mit 70 Gramm Zucker vermischten Schnee ein und mischt zuletzt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Backpulver darunter. Die ganze Puddingmasse wird in die vorher gut mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ Stunden lang in Dunst gekocht. Der aus der Form gestürzte Pudding wird vor dem Auftragen mit erwärmter Sagebuttenmarmelade (Hetscherl) übergossen.

Karamelzucker. 60 Gramm Zucker werden mit 1 Eßlöffel Wasser gekocht, bis es zu schäumen anfängt, und mit etwas warmer Milch aufgelöst.

Auflauf von Kartoffelmehl. 3 Eßlöffel voll Kartoffelmehl werden mit 100 Gramm Zucker untermengt, mit 1 Liter guter Milch abgerührt und über Kohlenfeuer bei beständigem Rühren zu einem dicken Mus gekocht; derselbe wird in eine Schüssel gegeben, mit einem $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Zitronenzucker, 4 Eidottern und 32 Gramm frischer Butter untermengt und $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. $\frac{1}{4}$ Stunden vor dem Gebrauche werden 3 Eiklar zu festem Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen. Das Ganze wird in eine Porzellan-schüssel gefüllt, oben glatt bestrichen, mit Zucker bestreut und im Rohr gut gebacken, bis der Auflauf dreifingerdick über den Rand der Schüssel gestiegen und schön hellbraun ist. Der Auflauf muß sogleich zu Tisch gebracht werden, da er sonst zusammenfällt.

Roggenmehlkäse. Auf ein Tadelbrett gibt man 250 Gramm Roggenmehl, macht eine Grube und gibt folgendes hinein: 4 Eßlöffel lauwarmes zerlassenes Schweinefett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Staubzucker, etwas Salz, 1 Teelöffel voll Sirichhornsalz. Die Masse wird gut vermischt und auf Brett fest abgearbeitet. Man läßt nun den Teig

*) Siehe „Neues Wiener Tagblatt“ vom 30. Jänner und 2. Februar.

1 Stunde lang rasten und treibt ihn dann aus. Die Käses werden mit einem runden Ausstecher oder auch mit einem Wasserglas ausgestechen und auf einem mit Wachs oder Fett bestrichenen Backblech $\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken. Die Käses halten sich in Blechdosen vorzüglich.

Kartoffelbrot von Roggenmehl. Man gibt in einem Weidling 1 Kilogramm Roggenmehl, macht eine Grube, gibt in diese zwei Kaffeelöffel voll Salz, 40 Gramm gebratene, passierte Kartoffel und rührt 40 Gramm Mehl, in $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöst, dazu, verarbeitet dies zu einem sehr festen Teig und formt ihn zu einem Weiden. Derselbe wird zugedeckt an einem warmen Ort gestellt. Wenn er noch einmal so hoch geworden ist, so wird er rasch mit kaltem Wasser abgewischt, ins Rohr gestellt und beiläufig eine Stunde gebacken.

Schwarzes Bischofsbrot. 150 Gramm Staubzucker wird mit 3 Eidotter und 2 Tafeln erweichter Schokolade gut abgetrieben. Wenn dann die Masse schaumig ist, so kommen 70 Gramm Rosinen, 70 Gramm Weinberlin, 35 Gramm mit den Schalen länglich gestiftete Mandeln, 120 Gramm Weidemehl und Schnee von 3 Eiklar dazu. Das Ganze wird gut untermengt und in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Zwiebackform gebacken.