

auf nicht zu starkem Feuer dämpfen (hat man eine geschlossene Gaskochplatte, so lege man alle Ringe unter, bei offenem Brenner schiebe man ein Blech über die Flamme und setze auf dieses die Form), bis die Milch beinahe verkocht ist, nimmt dann den Deckel ab, schiebt die Form in den Bratofen und läßt die Nudeln schön gelbbraun backen. Sie werden in der Form serviert mit einer Weinschaum-Sauce.

XIV. Abtheilung.

Das Backen.

Vorbemerkung.

Die Kuchenform wird, ehe man mit der Bereitung des Teiges anfängt, mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackkrumen bestreut, oder auch mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, ausgelegt. Mehl und Zucker siebe man vor dem Gebrauch recht gut durch. Bei kalter Jahreszeit müssen alle Zuthaten einige Stunden vor dem Gebrauch in ein warmes Zimmer gestellt werden. Um einen guten Hefeteig machen zu können, ist für gute frische Hefe zu sorgen. Um dieselbe von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gieße man am Abend vorher kaltes Wasser auf die trockene Hefe und vor dem Gebrauch wieder davon ab. Einige Minuten später rühre man etwas lauwarne Milch und Zucker hinzu. Hefenteig stelle man an einen warmen zugfreien Ort, bedecke ihn mit einer erwärmten Serviette und lasse ihn $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden aufgehen.

Man zündet den Brat- und Backofen 10 Minuten vor dem Gebrauch an und versucht die Hitze desselben mit einem dünnen Blatt Papier, welches man in die Mitte des Ofens legt; wird es langsam hellgelb und krümmt es sich zusammen, so hat der Ofen den Grad der Hitze, bei dem die meisten Kuchen gebacken werden. Wird das Papier sogleich gelb oder braun, so ist der Ofen zu heiß. Ist dann ein Backwerk, welches steigen soll, in den Ofen gesetzt, so muß es ruhig auf derselben Stelle bis zum völligen

Garwerden stehen bleiben, geschieht dies nicht, so fällt es augenblicklich und hebt sich nicht wieder.

Beim Hineinsetzen der Formen oder Kuchenbleche (Platten) stelle man alles genau auf die Mitte. Die Kuchenbleche müssen bei den meisten Ofen-Konstruktionen ca. 5 cm schmaler sein als der Bratofen ist, damit die Hitze von unten kommend nicht abgesperrt wird, sondern zirkulieren kann; auf diese Weise wird man finden, daß man in keinem Ofen besser backen kann, als in dem Gasofen, weil die Temperatur von allen Seiten eine völlig gleichmäßige ist. Die Kuchenbleche werden vor dem Gebrauch mit reinem Papier und Salz, dann mit einer Speckschwarte abgerieben. Neue Bleche lasse man mit Sand und Sodawasser scheuern.

Um zu erproben, ob die Kuchen gehörig gar gebacken sind, sticht man mit einem kleinen hölzernen Spieße in die Mitte des Kuchens, bleibt an diesem noch Teig hängen, so muß der Kuchen noch backen. Ist das Holz trocken, so ist das Backwerk gar.

1. Guter Blätterteig.

1 \mathcal{A} feines trockenes Mehl, 1 \mathcal{A} Butter, 1—1 $\frac{1}{2}$ Tassen kaltes Wasser, 1 kleines Glas Arrak oder Rum und 1 ganzes Ei. Die Butter wird abends vorher ausgewaschen, gut ausgedrückt, daß kein Wasser darin bleibt und über Nacht in den Keller gestellt. Das Mehl giebt man in eine tiefe Schüssel, giebt in die Mitte Ei, Wasser und Rum und verarbeitet den Teig mit der Hand wie Weißbrotteig. Dann rollt man ihn aus und legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten über dieselbe und läßt ihn im Kalten $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Dann rollt man ihn wieder aus, schlägt ihn nochmals zusammen, und so noch zweimal; ehe er zum vierten Male ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, gebe ihm die gewünschte Form, bringe es auf's Blech, bestreiche es ringsum, da, wohin der Rand kommt, mit Ei oder Wasser, lege den Rand darauf und backe den Kuchen in nicht über $\frac{1}{2}$ Stunde in gut warmem Ofen gar.

2. Blätterteig auf andere Art.

300 g Butter, nach Nr. 1 vorgerichtet, 300 g Kaisermehl, $\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak. Die Hälfte des Mehles wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig verarbeitet, die Butter mit der anderen Hälfte des Mehles tüchtig geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinander gelegt und dreimal zusammengeschlagen und wieder ausgerollt.

3. Sandtortenteig.

250 g ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt, dazu giebt man 125 g Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben ist, etwas feinen Zimmt, 6 Eigelb und den Schnee von 3 Eiern. Nun giebt man 1 \mathcal{R} Kaisermehl in eine tiefe Schüssel, schüttet in die Mitte des Mehles die angerührte Masse und noch 200 g Zucker, verarbeitet es zu einem festen Teig, der sich ausrollen läßt und gebraucht ihn zu großen und kleinen Torten.

4. Sandtortenteig auf andere Art.

1 \mathcal{R} Mehl, $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Zucker, $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Butter und 6 Eidotter. Butter, Zucker und Eier werden zusammen gerührt und mit dem Mehl wie in voriger Nummer zusammengeknetet.

5. Würber Teig (sehr gut).

1 \mathcal{R} Mehl, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser und etwas Salz werden zusammen in einer tiefen Schüssel mit der Hand gut durchgearbeitet. Ausgerollt, verwendet man den Teig zu allen Sorten Obsttuchen als Unterlage und zum Gitter.

Man kann den Teig auch messerrückendick ausrollen und mit einem Weinglas kleine Kuchen ausstechen, legt dann in die Mitte eines jeden Kuchens eine halbe Mandel, bestreicht die Kuchen mit Eigelb und backt sie hellbraun.

6. Torten- und Pastetenteig.

1 \mathcal{A} feines Mehl, 330 g gute, ausgewaschene Butter, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Theelöffel feines Salz und soviel kaltes Wasser, daß die Masse nicht an den Händen klebt, verarbeitet man zu einem Teige, bindet diesen in eine Serviette, legt ihn über Nacht in kaltes Wasser und arbeitet ihn am anderen Morgen, wenn man ihn für Torten, Obsttuchen u. dgl. verwenden will, mit 70 g feinem Zucker durch, für Pasteten bleibt er ohne Zucker. Dann rollt man ihn aus und verwendet ihn weiter.

7. Sandtorte.

Man rührt 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Butter zu Schaum, giebt $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker hinzu, rührt $\frac{1}{2}$ Stunde und vermischt dann die Masse mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Mehl und dem Schaum der 4 Eier. Man bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, füllt die Masse darauf, läßt die Torte in 1 Stunde langsam gar backen und streicht einen Zucker- oder einen Schokoladenguß darüber.

8. Sandtorte auf andere Art.

Man wäscht 1 \mathcal{A} Butter gut aus, rührt sie zu Sahne, giebt nach und nach 1 \mathcal{A} feinen Zucker, 5 ganze Eier, 1 \mathcal{A} Kartoffelmehl und die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, rührt die Masse tüchtig eine ganze Stunde, giebt sie sofort in die gut vorgerichtete Springsform und backt sie anfangs bei mäßiger Hitze (Stellung „halb“), die letzte halbe Stunde etwas kräftiger, im Ganzen $1\frac{1}{4}$ Stunde.

9. Sandtorte von Mondamin.

250 g Butter, 220 g Puderzucker, 250 g Mondamin, Citronenschale, 6 Eier. Man rührt die Butter schaumig, dann ein ganzes Ei und zu jedem Ei einen Eßlöffel voll Zucker und Mondamin dazu. Nachdem man 4 ganze Eier verwendet hat,

rührt man noch 2 Eigelb mit dem übrigen Zucker, Mondamin, der abgeriebenen Citronenschale und einer Messerspitze voll Hirschhornsalz hinein. Im Ganzen rühre man die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde ununterbrochen (für jedes Ei 5 Minuten), fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe die Torte bei mittlerer Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

10. Gries-Kuchen.

8 Eier Gewicht Zucker, 5 Eier Gewicht Gries, 8 Eier, 1 Loth bittere, 4 Loth süße Mandeln, Saft und Schale einer Citrone. Das Eigelb wird mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der trockne Gries daran gethan und zuletzt der festgeschlagene Eierschnee durchgerührt. Die Masse wird sofort in eine vorgerichtete Springform gegeben und 1 Stunde bei Mittelhitze (Brenner „halb“) gebacken.

11. Citrontorte.

Man bereitet einen Teig nach Nr. 3, rollt ihn nicht zu dünn aus, legt rund herum einen zweifingerbreiten Rand und backt die Torte schön hellbraun, nicht zu dunkel. Es ist am besten, daß man die Torte einen Tag vor dem Gebrauch anfertigt. Man bereitet eine feste Citronencreme (Abt. XI, Nr. 8) und füllt sie einen Finger hoch über die Torte.

12. Mailänder Torte.

Man rührt 170 g ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 6 Eigelb, den Saft und die Schale einer Citrone, $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker und 1 Eßlöffel Rum oder Cognac daran, rührt die Masse, bis sie weiß ist und mengt 65 g Kartoffelmehl und den Schnee der 6 Eier darunter, giebt den Teig in eine gut vorgerichtete Form und backt ihn eine Stunde bei Mittelhitze.

13. Aprikosentorte.

Man bereitet ungefähr $\frac{3}{4}$ K Blätterteig nach Nr. 1, rollt davon einen Boden aus, legt einen zweifingerbreiten Rand herum und läßt genügend Teig zum Gitter zurück. Dann kocht man von 30 Aprikosen ein Compot (Abt. X, Nr. 7), schlägt 15 Kerne auf, brüht sie, zieht sie ab wie Mandeln, stößt sie gröblich und kocht sie mit der Sauce ein. Auf den Tortenboden füllt man die Aprikosen, giebt die dick eingekochte Sauce darüber, legt ein Gitter darauf, bestreicht die Torte mit Ei und backt sie in $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Temperatur gar.

14. Nußtorte.

$\frac{1}{2}$ K Zucker wird mit 9 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann der Schnee der 9 Eier, $\frac{1}{2}$ K geriebene Nüsse, sowie 64 g fein geriebene Zwieback- oder Semmelkrumen dazu gegeben und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form langsam gebacken.

15. Apfeltorte.

Von $\frac{3}{4}$ K Blätterteig nach Nr. 1 bereitet, rollt man einen Boden zweimeßerrückendick aus, bestreicht ihn ringsum zweifingerbreit mit Ei und legt einen Rand herum. Man schält 6 gute Äpfel, schneidet sie in ganz feine Scheiben und vermischt sie mit 200 g Korinthen. Dann hackt man 8 süße abgezogene Mandeln und die Schale einer Citrone ganz fein und vermengt sie mit 200 g Zucker und etwas feinem Zimmt. Man streut einen gestoßenen Zwieback auf den Tortenboden, streut die Hälfte von dem Gehackten darauf, giebt die Äpfel hinein und streut die andere Hälfte von dem Gehackten darüber. Die Torte wird mit einem Gitter belegt, mit Ei bestrichen und in 1 Stunde bei guter Temperatur gar gebacken.

16. Brünellentorte.

Diese Torte wird von $\frac{3}{4}$ ℔ Blätterteig wie in Nr. 13 bereitet. Man weicht $1\frac{1}{2}$ ℔ Brünellen am Tage vor dem Gebrauch in $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein ein und kocht sie am anderen Tage mit reichlich Zucker, Zimmt und Citronenschale in $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gar. Die Sauce muß dick eingekocht sein und das Compot erkaltet, ehe man es auf den Tortenboden füllt. Im Übrigen verfährt man wie in Nr. 13.

17. Rienburger Bisquit.

13 Eigelb werden mit 1 ℔ Zucker eine Stunde gerührt, dann fügt man $\frac{1}{2}$ ℔ Weizenstärke oder Kartoffelmehl hinzu und zuletzt den Schnee von 7 Eiern. Man backt das Bisquit in 30—40 Minuten in nicht zu warmem Ofen.

18. Bisquit von Mondamin.

250 g Puderzucker, 200 g Mondamin, 6 Eier, Citronenschale. Der Zucker wird mit 6 Eigelb und der Citronenschale gerührt, bis er dick und schaumig geworden ist, dann verrührt man das Mondamin zugleich mit dem festen Schnee der 6 Eiweiß. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form bis zur Hälfte und backt sie bei gelinder Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden lang.

19. Chokoladen-Bisquit.

Bereitung genau wie vorstehend, nur werden 60—80 g Cacao-Pulver hinzugesetzt.

20. Blitzfuchen.

1 ℔ abgellarte Butter giebt man in ein Gefäß, schlägt 6 ganze Eier dazu, rührt es ein wenig um, fügt 1 ℔ Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Zimmt hinzu, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde und giebt 1 ℔ Mehl darunter. In die Tortenpfanne

wird ein mit Butter bestrichenen Papier gelegt, der Teig darauf gegossen, mit Zucker, Zimmt und gestoßenen Mandeln bestreut und 1 Stunde langsam gebacken.

21. Butterkuchen.

2 \mathcal{R} Mehl, 1 \mathcal{R} Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch, 4 Löffel gute Hefe, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zimmt und 200 g Zucker werden zu einem Teige verarbeitet, dieser wird fingerdick ausgerollt, der Rand umgeschlagen und mit gekochten Rosinen gefüllt. Man stellt den Kuchen an einen warmen Ort und sobald er aufgegangen ist, bestreicht man ihn dick mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, grobgestoßenem Zucker und Zimmt und backt ihn in heißem Ofen in 1 Stunde gar.

22. Plattenkuchen.

2 \mathcal{R} Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} geschmolzene Butter, 125 g Zucker, Gewürz, 2 Tassen warme Milch und 35 g Hefe. Das Mehl ($\frac{1}{4}$ \mathcal{R} ist zurückzulassen) giebt man in eine Backmölle, macht eine Vertiefung hinein, thut Salz, Zimmt, Kardamom, geriebene Citronenschale und Zucker dazu, rührt Butter, Eier und Milch hinein und zuletzt die in etwas warmer Milch aufgelöste Hefe. Man läßt den Teig 2 Stunden zugedeckt aufgehen und knetet ihn dann mit dem zurückgelassenen Mehl und 100 g in kleine Stücke gepflückter Butter durch, so daß er sich glatt bearbeiten läßt. Die Platte hat man mit Butter bestrichen, giebt nun den Teig darauf und rollt, zieht und drückt ihn auseinander, bis er nur noch einen Finger dick ist. Er muß auf der Platte wieder aufgehen, wird danach mit Butterstücken gleichmäßig belegt, mit Zucker bestreut und muß $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Auf andere Art: $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Butter werden zu Schaum gerührt, 12 Eigelb hinzugethan und ferner $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, Kardamom,

Citronenschale, Succade, 50 g Hefe, $\frac{1}{2}$ l Milch und 2 \mathcal{R} Mehl. Der Teig muß 2 Stunden aufgehen, im Übrigen verfährt man wie oben angegeben.

Oder: 2 \mathcal{R} Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter, 2 Tassen warme Milch und 40 g Hefe. Der Kuchen wird mit Zucker, Zimmt und kleingeschnittenen Mandeln bestreut. Die Bereitungsweise ist dieselbe wie oben.

23. Topfkuchen.

$1\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Kaisermehl, 5 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter, 2 Packete Liebig's Backpulver, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, $\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Rosinen, $\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Korinthen, 10 bittere, fein geriebene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Salz. Die Butter wird zu Schaum gerührt, und nach und nach werden die Zuthaten bis auf das Mehl hineingegeben. Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt, durchgeseiht und zuletzt durch die Masse gerührt. $1\frac{1}{2}$ Stunden Backzeit.

24. Dessertkuchen.

Man nimmt je soviel Butter, Zucker und Mehl wie 4 Eier wiegen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann thut man löffelweise Mehl, 4 Eigelb und Zucker hinzu, rührt diese Masse gut und streicht sie dünn auf ein Blech, giebt darauf das zu Schnee geschlagene Eiweiß und streut gehackte süße Mandeln, gestoßenen Zucker und Zimmt darüber und backt den Kuchen schön goldgelb. Noch warm, wird er mit einem Kuchenrädchen in Streifen geschnitten.

25. Anis- oder Vanilleplätzchen.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 8 Eigelb tüchtig gequirkt, unter beständigem Schlagen zu dem Schnee gegeben und $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} feines Mehl, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, etwas Vanillezucker oder Anis, 1 Prise Salz und 1 Theelöffel voll Backpulver

dazu gerührt. Statt Backpulver kann man auch für 5 \mathcal{L} Hefe nehmen. Der Teig muß 2 Stunden gehen, dann werden von der Masse mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf die Platte gesetzt.

26. Theekuchen.

4 ganze Eier werden tüchtig geschlagen, dann wird langsam $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} fein gesiebter Zucker durchgerührt und zuletzt $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Mehl. Vanillezucker giebt man nach Geschmack hinzu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Das Blech wird mit Wachs eingerieben und mit dem Theelöffel werden kleine Häufchen von der Masse nicht zu dicht darauf gelegt. Die Kuchen müssen bei guter Wärme gebacken werden.

27. Chokoladepflätzchen.

4 Eiweiß schlägt man zu Schaum und rührt 200 g feinen Zucker, 125 g geriebene Chokolade und 70 g feines Mehl hinein. Diese Plätzchen werden mit einem Theelöffel auf die Platte gesetzt und bei sehr gelinder Hitze gebacken.

28. Chokoladepflätzchen auf andere Art.

3 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Zucker werden fast eine Stunde gerührt, dann giebt man $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} geriebene Chokolade und $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} feines Mehl langsam dazu, legt von der Masse kleine Häufchen auf ein Blech und läßt sie langsam backen.

29. Matronen.

230 g gut geriebene Mandeln, 230 g Zucker, 2 frische Eiweiß, nach Gefallen etwas Citronensaft. Eiweiß, Zucker und Citronensaft werden so lange gerührt, bis Blasen entstehen und dann die Mandeln hineingemischt. Die Masse wird mit einem Theelöffel auf eine mit Wachs abgeriebene Platte gelegt und bei gelinder Hitze gebacken. Diese Masse giebt 40 Matronen.

30. Kleine Vanillekuchen.

$\frac{1}{2}$ ℔ ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, $\frac{1}{2}$ ℔ feiner Zucker dazu gegeben und zuletzt 375 g feines Mehl und reichlich Vanillezucker. Nachdem der Teig tüchtig gerührt ist, giebt man einen guten Theelöffel voll Hirschhornsalz hinein. Man legt diese Masse in kleinen Klößchen auf die Platte.

31. Mandelkränzchen.

Man reibt $\frac{1}{4}$ ℔ süße und 63 g bittere Mandeln, rührt sie mit einem Eigelb und dem Schnee von 4 Eiern klein, giebt 125 g in feine Streifen geschnittenes Citronat und 1 ℔ feinen Zucker hinzu und rührt die Masse gut. Von diesem Teig legt man kleine Kränze auf ein Blech und backt sie langsam gar.

32. Mandelkränzchen auf andere Art.

125 g ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt dazu 4 ganze Eier, 6 Eigelb, 250 g Zucker, 30 g süße, 30 g bittere fein geriebene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone. Diese Masse rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde, fügt dann $\frac{3}{4}$ ℔ Raifermehl hinzu und verfährt weiter wie in Nr. 31.

33. Mandelmafronen.

$\frac{1}{2}$ ℔ süße und 30 g bittere Mandeln werden mit der Schale auf der Mandelreibe gerieben und mit 1 ℔ Puderzucker, für 10 δ gestoßenen Zwieback und 4 Eiweiß vermischt. Von dieser Masse legt man mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf Oblaten oder auf ein gut mit Wachs abgeriebenes Blech und backt sie im ziemlich warmen Ofen hellbraun.

34. Sandbrezel.

1 ℔ Mehl, 350 g Butter, $\frac{1}{2}$ ℔ feinen Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, etwas Salz und 1 Messerspitze Hirschhornsalz verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn aus in 10—12 cm lange Streifen, forme Brezel daraus, lege sie auf eine Platte,

bestreiche sie mit Eiweiß mittels eines Pinsels oder einer Feder und backe sie bei guter Wärme hellbraun.

35. Sandtortenplätzchen.

125 g Butter werden mit 2 Eigelb und 1 Eiweiß zu Schaum gerührt und 125 g feiner Zucker nebst 125 g Mehl hinzu gethan. Im Ganzen rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde und setzt dann die Plätzchen nicht zu dicht auf die Platte.

36. Zimmtgebäckenes.

250 g Butter werden ausgewaschen und mit 3 Eigelb zu Schnee gerührt; dann giebt man 125 g Zucker und $\frac{3}{4}$ A Mehl nebst beliebig viel feinem Zimmt hinzu. Man rollt den Teig ungefähr zur Dicke eines doppelten Messerrückens aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrade oder Messer in schräge Streifen und diese wieder in schräge, längliche Vierecke, bestreut die Kuchen mit Zimmt und Zucker und backt sie.

37. Gefüllte Kuchen.

Blätter- oder mürber Teig wird dünn ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen, Zwetschen- oder gutes festes Apfelsmus mit einem Theelöffel darauf gelegt, ein ausgestochenes Stück Teig darüber gedeckt, der Rand etwas fest gedrückt, die Kuchen mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln und feinem Zucker bestreut und im ziemlich warmen Ofen gebacken.

XV. Abtheilung.

Das Einmachen verschiedener Früchte und Gemüse.

Vorbemerkung.

Alle Früchte zum Einmachen müssen trocken gepflückt und wohl verlesen werden. Die zum Einmachen zu benutzenden Flaschen sind vorher auszuschwefeln. Dies geschieht, indem man ein Schwefelholz