

gibt nach und nach 4 Eidotter und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu, füllt alles in die Form und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde.

75. Feiner Auflauf.

Es werden 90 g Zucker mit 5 Eidottern, etwas abgeriebener Orangenschale und dem Saft einer halben Orange $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann gibt man 1 Löffel Rum, 1 Löffel Stärkemehl und den Schnee der 5 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Eidotter, 90 g Zucker und 30 g geschälte, geriebene Mandeln, mischt den Saft einer halben Orange und den Schnee der 5 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf in einer Schüssel.

Omeletten.

76. Einfache Omelette.

3 Eidotter rührt man mit 3 Löffel Zucker und etwas abgeriebener Zitrone oder etwas Vanillin Marke „Treff“ $\frac{1}{4}$ Stunde, dann gibt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, den Schnee der 3 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver dazu und bäckt sie in einer Omelettenpfanne in der Röhre. Jede Omelette wird schöner, wenn sie in der Röhre gebacken wird, da sie durch die Oberhitze bedeutend höher steigt. Jede Omelette muß nach dem Backen sofort zu Tische kommen, da sie sonst leicht zusammensinkt.

77. Marienbader Omelette.

2 Eidotter werden gerührt; dazu kommt ein gestrichener Eßlöffel Zucker, ein gehäufter Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz, 5 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Backpulver und der Schnee

von 3 Eiweiß. Nach dem Backen wird sie mit Marmelade gefüllt und gerollt.

78. Schneomelette.

Von 3 Eiweiß schlägt man festen Schnee, welchen man mit 2 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde rührt. Dann kommt 1 Löffel gute Milch, 1 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker, 1 Prise Salz und 1 Messerspitze Backpulver Marke „Treff“ dazu und wird auf der Omelettenpfanne im Rohr gebacken. Ist sie fertig, füllt man sie mit beliebiger Marmelade oder Gelee, rollt sie leicht zusammen und bestreut sie mit Zucker. Diese Masse ist für 2 Omeletten berechnet.

79. Omelette soufflée.

Man rührt 6 Eidotter mit 100 g Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt 2 Kaffeelöffel Stärkemehl (Kartoffel- oder Reismehl) und den Schnee der 6 Eiweiß dazu. Davon bäckt man 4 Omeletten im Rohr. Sind sie fertig, bestreicht man sie mit Marmelade, rollt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker.

80. Biskuit-Omelette.

Zu Omeletten für 2 Personen rührt man 4 Eidotter mit 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Obers und 2 Löffel Mehl, gibt eine Prise Salz dazu, mischt den Schnee der 4 Eiweiß darunter, gibt etwas Butter in die Pfanne und bäckt sie im Rohr. Man bestreut die fertige Omelette mit Vanillezucker und gibt Apfel- oder Johannisbeergelee dazu.

81. Omelette mit Marmelade gefüllt.

6 Löffel Zucker werden mit 3 Eidottern und 1 ganzen Ei, 2 Löffeln Mehl, dem Saft einer halben Zitrone und etwas abgeriebener Schale $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, bis es ganz dick ist. Dann kommt der Schnee der 3 Eiweiß und eine

Messerspitze Backpulver dazu, die Form wird mit Butter ausgestrichen und im Rohr langsam gebacken. Noch warm, wird die Omelette mit Himbeermarmelade gefüllt, zusammengerollt, mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

82. Orangen-Omelette.

50 g Zucker, 35 g Butter, 70 g Mehl und die Schale einer ganzen Orange wird mit $\frac{1}{4}$ l Rahm abgerührt. Dann kommen 2 Eidotter, Backpulver dazu und wird das Ganze zu einem dicken Mus gekocht. Ist die Masse gut ausgekühlt, werden noch 4 Eidotter daruntergerührt und tüchtig abgeschlagen. Dann kommt der Schnee von 4 Eiweiß dazu und wird die Omelette langsam gebacken.

Strudel.

83. Ausgezogener Strudelteig.

250 g trockenes Mehl gibt man auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine kleine Höhlung, schlägt ein Ei hinein, gibt etwas Salz, ein kleines Stückchen Butter und soviel kaltes Wasser dazu, bis der Teig etwas stärker ist als ein Hefenteig. Nun wird derselbe schlagend gedreht, bis er sich vom Brett und von der Hand ablöst. Dann streut man Mehl auf das Brett und schlägt den Teig nochmals tüchtig ab, formt 2 Laibchen daraus, deckt diese mit einem nassen Tuche zu und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunde ruhen. Hierauf legt man ein Tuch über einen großen Tisch, bestreut es gut mit Mehl und zieht den Strudel aus. Man nimmt ein Laibchen, zieht es in der Hand etwas aus, legt es in die Mitte des Tisches und bestreicht es ganz dünn mit zerlassener Butter oder Fett und zieht den Strudel langsam nach allen Richtungen größer, indem man stets um den Tisch herumgeht, mit der flachen