131. Egerer Mehlknödeln.

1 Kilo Mehl wird mit $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 Eiern, 5 geriebenen gekochten Kartoffeln, 1 Messerspitze Backpulver und Salz zu einem mittelstarken Teig abgeschlagen. Dazu werden 3 Semmeln in kleine Würfel geschnitten und daruntergemengt. Den Teig läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, formt dann mittelgroße Knödel daraus und kocht diese 20 Minuten lang in Salzwasser. Man zerschneidet sie, übergießt sie mit Butter oder Fett und gibt sie zu Saucen, Braten und namentlich Sauerkraut.

Hefenteige.

Beschreibung des Hefenteiges im allgemeinen.

Einen guten Hefenteig zu bereiten, ist eigentlich eine einfache Sache, und doch trifft man selten einen wirklich wohlschmeckenden.

Bei sorgfältiger Zubereitung und dem richtigen Maß der Zutaten muß er gelingen. Ein Haupterfordernis bei jedem Hefenteig ist trockenes, etwas angewärmtes Mehl. Zu diesem Zwecke stellt man letzteres am Tage vor dem Gebrauche in die warme Küche in die Nähe des Herdes. Der Geschmack des Teiges hängt davon ab, ob man mehr oder weniger Butter, Eier, Zucker, Zitrone oder andere Würze zu demselben verwendet. Doch auch die richtige Zubereitung, d. h. wie man damit verfährt, ist von Wichtigkeit.

Zu 1 Kilo Mehl rechnet man 60 g Hefe. Diese gibt man mit 7—8 Löffel lauwarmer Milch, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker in eine Tasse und läßt dies in der Nähe der warmen Herdplatte stehen, bis die Hefe gestiegen ist. Es kommt vor, daß die Hefe verdorben ist, d. h. daß sie ihre Triebkraft verloren

hat. Ist dies der Fall, so verschaffe man sich andere, denn mit Hefe, die nicht nach etwa 10 Minuten in der Tasse steigt, erzielt man nichts.

Nun gibt man in eine Schüssel 1 Kilo feines, angewärmtes Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt die oben beschriebene vorbereitete Hefe mit noch etwas lauwarmer Milch hinein. 3 ganze Eier hat man mit 2 Löffeln lauwarmer Milch verklopft, gibt dazu 4 Löffel zerlassene Butter, Schmalz oder Kunerol, 5 Löffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz. Dies alles und, wenn nötig, noch etwas Milch, mischt man mit einem großen Kochlöffel zu einem Teig, der ziemlich weich sein soll. Sollte der Teig doch zu locker sein, gibt man noch etwas Mehl nach. Milch nachzugießen ist nicht ratsam. Dann schlägt man den Teig tüchtig ab. Je länger er geschlagen wird, desto schöner und blätteriger wird er gelingen. Er soll sich zuletzt vom Kochlöffel und der Schüssel lösen. Hierauf streut man etwas Mehl darüber, deckt ein Tuch darauf und stellt ihn an einen warmen Ort, jedoch nicht zu heiß. Der Teig muß ungefähr $1-1\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bis er doppelt soviel geworden ist. Jeder Hefenteig muß nach dem Formen noch $\frac{1}{2}$ Stunde am warmen Orte stehen, bevor man ihn bäckt. Man soll auch nicht zuviel Hefe nehmen, denn es wird davon der Teig rauh und großlöcherig. Darum nimmt man auch zu ganz feinen Hefenteigen weniger Hefe und läßt ihn dafür länger aufgehen. Das Quantum für Milch kann man nicht genau angeben, da es sehr auf die Trockenheit des Mehls ankommt. Der Teig darf beim Gehenlassen ja nicht heiß gestellt werden.

132. Hefenteig, abgetriebener.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl werden 3 Löffel Butter, 3 Löffel Zucker und 4 Eidotter schaumig gerührt. 30 g Hefe läßt man in 3 Löffeln lauwarmer Milch, etwas Zucker aufgehen, gibt das Ganze zu dem Mehl, salzt ein wenig, rührt alles zusammen,

gibt den Schnee von 2 Eiweiß dazu und schlägt den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel ablöst, was ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde dauert. Nach Geschmack kann man auch etwas Zitrone oder 1 Löffel Rum daran geben. Diesen Teig verwendet man zu feinen Kaffeeuchen, Kipferln oder Bretzeln.

133. Feiner Kugelhupf (Napfkuchen).

Man gibt in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl und wärmt es etwas. 30 g Hefe läßt man in lauer Milch mit etwas Zucker aufgehen. Währenddem rührt man 3 gute Löffel Butter mit 4 Eidottern und der geriebenen Schale einer Viertel-Zitrone $\frac{1}{4}$ Stunde gut ab. Nun gibt man die aufgegangene Hefe mit noch einigen Löffeln lauer Milch in das Mehl, sowie das Abgerührte. Ferner 4 Löffel Zucker, etwas Salz, 15—20 abgezogene, geriebene Mandeln und den Schnee von 2 Eiweiß. Liebt man verschiedene Zutaten, gibt man nach Belieben Sultaninen oder zerschnittene Rosinen, ferner etwas fein geschnittenes Zitronat oder Orangeat dazu. Der Teig wird noch so lange geschlagen, bis er Blasen bekommt. Derselbe muß weicher sein als ein gewöhnlicher Hefenteig. Eine Kugelhupfform wird reichlich mit Butter oder Schmalz ausgestrichen, nach Belieben mit fein gewiegten Mandeln ausgestreut und eingefüllt. Die Form darf bloß bis zur Hälfte voll Teig sein. Man stellt ihn zur Wärme, aber ja nicht zu heiß, deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn so lange stehen, bis er noch einmal so hoch ist, ungefähr $1-1\frac{1}{2}$ Stunde. Das Backen des Kugelhupfs dauert länger als bei anderem Hefengebäck, weil derselbe sehr hoch ist und infolgedessen sehr langsam gebacken werden muß, damit er gar wird. Ein Zeichen, ob er fertig ist: Man sticht mit einem feinen Hölzchen hinein, hängt sich an dasselbe kein Teig mehr an, so ist er durchgebacken.

134. Wiener Nußkipfeln.

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 2 Eßlöffeln Butter, 3 Eidottern, 3 Eßlöffeln Zucker (Butter, Eier und Zucker gerührt), 1 Löffel Rum, wenig Salz und 30 g Hefe, welche in lauer Milch aufgelöst worden ist, macht man einen Teig und arbeitet ihn tüchtig ab, bis er Blasen bekommt. Man walkt den Teig, ohne ihn vorher gehen zu lassen, fingerdick aus, schneidet kleine, viereckige Stückchen, gibt auf jedes einen Kaffeelöffel voll von nachstehender Nußfülle, schlägt die eine Ecke herein und rollt das Ganze zu einem Kipferl. Ein Backblech streicht man mit Butter, legt die Kipferl darauf und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden aufgehen. Bevor man sie ins Rohr gibt, werden sie mit Ei bestrichen und langsam gebacken.

Fülle dazu: 2 Handvoll Haselnüsse treibt man durch die Maschine, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Semmelbröseln, etwas Vanillin, den Saft einer halben Zitrone und 5—6 Löffel Wasser dazu, verrührt alles gut und kocht es einige Minuten auf. Sollte die Fülle zu dick oder auch zu dünn sein, so hilft man sich, je nachdem, mit Wasser oder Bröseln.

135. Sehr guter Weihnachtsstollen.

Man gibt 1 Kilo Mehl in eine tiefe Schüssel und stellt es vorher auf den Ofen. 70 g frische Hefe löst man in lauwarmer Milch auf. $\frac{1}{4}$ Kilo Butter oder Schmalz rührt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, gibt 5 Löffel Zucker dazu und rührt noch 10 Minuten. Dies gibt man mit der aufgelösten Hefe, $1\frac{1}{4}$ l lauwarmer Milch und etwas Salz in das Mehl, macht einen Teig, den man am besten mit der Hand tüchtig knetet. Dann kommen $\frac{1}{4}$ Kilo Rosinen und Sultaninen gemischt, eine Handvoll Weinbeeren, $\frac{1}{8}$ Kilo Zitronat und Orangeat, fein geschnitten oder gewiegt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas abgeriebene Orangenschale und 50 g fein gewiegte Mandeln dazu. Rosinen und Sultaninen

übergießt man $\frac{1}{2}$ Stunde vorher mit 3 Löffeln Arak oder Rum. Auch einige bittere Mandeln kann man dazugeben. Dieses alles kommt an den Teig, nachdem derselbe vorher $\frac{1}{4}$ Stunde abgeknetet ist. Dann wird er mit den Zutaten nochmals fest durcheinandergearbeitet, bis er sich von der Schüssel und den Händen ablöst. Der Teig wird mit Mehl bestreut, zugedeckt und ungefähr 2 Stunden gehen gelassen. Dann nimmt man die Hälfte des Teiges auf ein Brett, schlägt ihn einigemal zusammen, zieht ihn etwas in die Länge, streicht die eine Hälfte mit zerlassener Butter, schlägt die zweite Hälfte darüber, wodurch der Stollen seine richtige weckenartige Form erhält. Man legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, läßt ihn nochmals $\frac{3}{4}$ Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und fein gewiegten Mandeln und bäckt jeden Stollen langsam 1 Stunde. Den zweiten Teil des Teiges kann man auf folgende Art verwenden. Man schneidet den Teig in 3 Teile, zieht diese etwas lang und flicht davon einen Zopf oder sogenannten Striezel.

136. Feiner Kaffeekuchen.

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 30 g Hefe, 2 Löffeln Butter, 2 Löffeln Zucker, 2 Eiern, etwas Salz und Milch nach Bedarf, auch etwas abgeriebener Zitrone, macht man einen Teig und schlägt ihn gut ab. Nachdem derselbe gut aufgegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Butter oder Schmalz bestrichenes Backblech, walkt den Teig mit dem Nudelholz gleichmäßig aus und läßt ihn nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen. 3 Löffel Butter rührt man mit 4 Eidottern und etwas geriebener Zitrone schäumig und gibt den Schnee von 2 Eiweiß dazu. Mit dieser Masse bestreicht man den Kuchen gleichmäßig, aber nicht zu nahe dem Rande, da er sonst abläuft, dann streut man Sultaninen, Weinbeeren und länglich geschnittene Man-

deln darauf, bestreut ihn noch dick mit Zucker und Zimt und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden.

137. Bayrischer Kirchweihkuchen.

Man bereitet einen Hefenteig wie in voriger Nummer. Dann wird für 20 Heller frischer Topfen fein zerdrückt, am besten durch das Reibeisen, 2 Eier werden abgeschlagen, 1 Löffel Butter lauwarm gemacht und dieses mit 2 Löffeln Zucker, einer Prise Salz, etwas geriebener Zitronenschale und 1 Löffel Semmelbröseln mit dem Topfen vermischt. Ist der Kuchen auf dem Blech nochmals aufgegangen, wird die Masse daraufgestrichen, mit Sultaninen, Weinbeeren, länglich geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

138. Hefen-Rohrnodeln mit Marmelade gefüllt.

1 Kilo Mehl wird mit 3 ganzen Eiern, 4 Löffeln zerlassener Butter, 3 Löffeln Zucker, 30 g Hefe, dem nötigen Salz und Milch zu einem Teig gemacht. Nach Belieben kann man etwas Zitrone oder Vanille dazugeben. Ist der Teig genügend aufgegangen, nimmt man kleine Stückchen auf ein mit Mehl bestreutes Brett, drückt sie mit dem Nudelholz leicht auseinander, gibt auf jeden Teil 1 Löffel beliebige Marmelade oder auch getrocknete, mit Zucker gekochte, fein gewiegte Zwetschgen, rollt die Nudeln leicht zusammen, legt sie nebeneinander in eine gut mit Butter ausgestrichene Backpfanne und läßt sie noch einige Zeit gehen. Bevor man sie bäckt, streicht man sie oben mit Butter oder Schmalz, daß sie schön braun werden. Diese Nudeln sind auch mit frischen Zwetschgen gefüllt sehr gut. Zu diesem Zwecke teilt man dieselben, legt 2—3 Stück hinein und bestreut sie mit Zucker.

139. Schneckennudeln.

Der Teig wird ebenso bereitet wie in voriger Nummer, nur macht man die Nudeln viel kleiner, füllt sie aber eben-

falls mit Marmelade und stellt sie reihenweise aufeinander in eine gut mit Butter ausgestrichene Kugelhupfform, indem man jede Nudel mit wenig Butter bestreicht, damit sie nicht zusammenkleben und bei Tische schön auseinandergenommen werden können. Man stellt 2, höchstens 3 Reihen in eine Form, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie langsam eine gute Stunde. Nach dem Backen stürzt man sie auf eine Platte und gibt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, im ganzen zu Tisch. Von dem angegebenen Quantum werden 2 Kugelhupfformen voll Nudeln.

Die Nudeln der beiden letzten Nummern geben mit Vanillesauce Nr. 347 ausgiebige Mittagessen für größere Familien.

140. Faschingskrapfen.

Von 1 Kilo Mehl, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter, 4—5 Löffeln Zucker, 2 Löffeln Arrak, 30 g Hefe, etwas Zitrone und der nötigen Milch wird ein feiner Teig gemacht. Butter und Eier werden schaumig gerührt. Dieser Teig muß sehr locker bereitet werden und wird so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er Blasen bekommt. Man läßt ihn dann gut aufgehen, stellt ihn aber ja nicht zu warm. Ist der Teig genügend aufgegangen, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, drückt ihn mit dem Nudelholz nur ganz leicht auseinander und sticht mit einem Krapfenstecher oder Glase Krapfen aus. Der Teig darf nicht zu dünn, sondern muß gut fingerdick sein. Will man die Krapfen füllen, walkt man den Teig etwas dünner und gibt auf die eine Fläche Teig einen Kaffeelöffel voll Marmelade, streicht den Rand des unteren Teils mit Eigelb und legt eine zweite Fläche darauf. Man läßt sie, mit einem Tuche zugedeckt, nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde in der Wärme stehen und bäckt sie in Schwimmschmalz sehr langsam.

141. Sehr feine Krapfen.

140 g Butter wird mit 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann kommen 140 g Zucker, für 6 Heller in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, 1 Löffel Rum und wenig Salz dazu. Wenn nötig, noch etwas Milch. Der Teig wird wie ein anderer Hefenteig behandelt. Ist er gut aufgegangen, werden davon Krapfen ausgestochen, nochmals gehen gelassen und in Schwimmschmalz langsam gebacken. Nach Geschmack kann Vanille oder Zitrone dazu kommen.

142. Bayrische Kücheln.

Von obigem Hefenteig kann man auch die sogenannten bayrischen Kücheln machen. Nachdem der Teig aufgegangen ist, nimmt man mit einem Löffel kleine Stückchen heraus, dreht sie auf einem mit Mehl bestreuten Brett rund, stellt sie zur Wärme und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen. Dann taucht man die Fingerspitzen in laues Schmalz, faßt je eines in der Mitte an und zieht es dünn aus, doch so, daß außen herum ein fingerdicker Rand bleibt. Die innere Fläche muß sehr dünn sein, darf aber ja nicht zerreißen. Das ausgezogene Küchel wird in das heiße Schmalz gelegt und so eines nach dem andern, bis die Pfanne ausgefüllt ist. Sind sie auf einer Seite schön gelbbraun, dreht man sie mit einer Gabel um und bäckt sie fertig. Noch warm werden sie mit Zucker bestreut.

Es gibt noch eine andere Art bayrischer Kücheln, die sogenannten Polster! Der Teig ist derselbe wie in den beiden vorhergegangenen Nummern; er wird ebenso locker gemacht, nur kommen noch einige Hände voll Sultaninen daran. Der Teig wird ebenso mit dem Nudelholz auseinandergedrückt wie in Nummer 140, und es werden mit dem Kuchenrädchen oder auch mit einem Messer verschobene (schiefe) Rechtecke in der Größe eines Kartenblattes geradelt oder geschnitten. Diese läßt man nochmals gehen und

bäckt sie dann in Schwimmschmalz. Die Polster bleiben tagelang saftig und gut. Es ist nicht notwendig, daß man dazu reines Butterschmalz verwendet, man kann sehr gut auch einen Teil Schweinefett, ja auch etwas mit Milch ausgelassenes Rindsfett dazu nehmen. Durch letzteres werden die Kücheln sogar noch rascher.

143. Feine Kolatschen.

140 g Butter rührt man mit 5 Eidottern, 1 ganzen Ei und etwas abgeriebener Zitrone schaumig ab. 30 g Hefe läßt man in lauwarmer Milch und etwas Zucker aufgehen und macht mit dem Abtrieb, 1 Löffel Rum, wenig Salz, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl und der nötigen Milch einen feinen Teig und schlägt ihn gut ab, bis er sich vom Kochlöffel löst. Hierauf läßt man den Teig aufgehen. Dann nimmt man kleine Stücke davon auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt sie mit der in Fett getauchten Hand in runde Flecken auseinander und bestreicht sie nicht ganz bis zum Rand mit verschiedener Fülle. Auf einen Teil gibt man Mohn oder Nußfülle Nr. 249, einen Teil mit Topfen- oder Zwetschgenfülle. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimt. Backzeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

144. Einfacher Kuchen mit frischem Obst.

Der Teig wird bereitet wie in den vorigen Nummern. Dann walkt man ihn auf dem Backblech ziemlich dünn aus und läßt ihn nochmals aufgehen. Kirschen oder Weichseln befreit man von den Stielen, wäscht sie, trocknet sie gut ab und legt sie dicht nebeneinander auf den Kuchen, bestreut ihn mit Zucker, streicht den Rand mit Butter und bäckt ihn. Man kann auch gute, mürbe Äpfel oder Birnen in feine, schmale Stückchen schneiden und darauflegen. Vor dem Backen bestreut man ihn dick mit Zucker.

145. Feiner Obstkuchen.

Man bereitet einen feinen Hefenteig nach Nr. 136. Ist er gut aufgegangen, nimmt man ihn in zwei Teile und walkt ihn mit dem Nudelholz nach der Größe des Backbleches aus, bestreicht das Blech mit Butter und legt den einen Teil darauf. Dann gibt man in Zucker eingekochte Johannisbeeren oder Marillen (Aprikosen) darauf, deckt die zweite Hälfte des Teigs darüber und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen. Vor dem Backen schlägt man Schnee von 2 Eiweiß, gibt ein wenig Zucker daran, streicht diesen über den Kuchen, streut Mandeln und Zucker darüber, bäckt ihn schön gelbbraun und schneidet ihn in Stücke.

146. Hefen-Dampfnudeln.

Von 1 Kilo trockenem Mehl macht man einen Teig mit 3 Eiern, 2 Löffeln zerlassener Butter, 2 Löffeln Zucker, etwas Salz und der nötigen Milch. 60 g Hefe hat man in wenig lauwarmer Milch und etwas Zucker aufgelöst. Dies alles macht man zu einem sehr lockeren Teig, schlägt ihn ab und stellt ihn neben den Herd zum Aufgehen. Dann nimmt man mit einem Löffel Stückchen in der Größe eines Hühner-
eies heraus auf ein mit Mehl bestreutes Brett, dreht sie ganz leicht rund und läßt sie nochmals $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gehen. Ein Tiegel wird mit Butter gut ausgestrichen. In diesen gibt man $\frac{3}{4}$ l warme Milch mit 1 Löffel Zucker und etwas Vanille. Dann setzt man die Nudeln hinein. Da dieselben 25 bis 30 Minuten kochen müssen, so muß man die Zeit des Zusetzens genau berechnen; werden sie zu bald fertig, fallen sie zusammen. Man gibt einen gutsitzenden Deckel auf den Tiegel, und es dürfte gut sein, noch ein nasses Tuch außen um den Rand zu legen, damit gar kein Dampf entweichen kann. Sie müssen sehr langsam und bei wenig Feuer gekocht werden, daß sie nicht überlaufen. Man dreht den Tiegel einige Male um, daß die Nudeln von allen Seiten

gleich kochen können. Am besten wäre es, wenn man die Nudeln mit dem Tiegel zugedeckt auf den Tisch bringen könnte, es ist dies jedoch nicht immer erlaubt, und so legt man sie rasch nach dem Abdecken auf eine Platte, mit der unteren braunen Seite nach oben. Man gibt dazu Vanillesauce Nr. 347 oder Hagebuttensauce Nr. 341.

147. Franzensbader Mandelkipfeln.

In eine Schüssel gibt man $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, schneidet einen Eßlöffel feste Butter hinein, gibt 2 Eidotter, eine Prise Salz, 2 Löffel sauren Rahm, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Löffel Zucker, 2 Handvoll abgezogene, geriebene Mandeln und 20 g in 3 Löffel Milch aufgelöste Hefe dazu. Man verarbeitet dieses zu einem Teig auf dem Nudelbrett und läßt diesen $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, stellt ihn aber nicht warm. Dann walkt man ihn ziemlich dünn aus, schneidet kleine viereckige Stücke davon, bestreicht diese mit Eigelb und Zucker, rollt sie zu einem Hörnchen oder Kipfel, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen. Dann werden sie mit Eigelb bestrichen, mit feingewiegten Mandeln, mit Zucker vermischt, bestreut und langsam gebacken.

148. Echte Preßburger Nuß- und Mohnbeugeln.

Auf das Nudelbrett gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, schneidet 200 g Butter hinein und verarbeitet diese mit dem Mehl. Hierauf gibt man 4 Eidotter, eine Prise Salz, 2 Löffel Zucker, 4—5 Löffel sauren Rahm, 35 g in einigen Löffeln Milch aufgelöste Hefe dazu. Man verarbeitet den Teig, der wie ein mittelstarker Hefenteig sein muß, auf dem Nudelbrett, walkt ihn kleinfingerdick aus, schlägt ihn vierfach zusammen, läßt ihn 20 Minuten ruhen, walkt ihn wieder aus und schlägt ihn abermals vierfach zusammen, läßt ihn wieder 20 Minuten ruhen und walkt ihn nun ganz dünn aus. Nun schneidet

man handgroße Stücke, bestreicht diese dünn mit nachstehender Nuß- oder Mohnfülle, rollt sie eng nach der Breite, nicht in die Spitze, biegt sie hufeisenförmig, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie noch einige Zeit gehen. Dann bestreicht man sie mit Eigelb und läßt sie langsam schön goldgelb backen. Nußfülle: 300 g Zucker wird in $\frac{1}{4}$ l Wasser dick gekocht. Dann kommen 400 g geriebene oder gestoßene Walnüsse, etwas Zitronenschale, etwas Vanille oder Orangeat dazu. Die Masse wird gut vermengt, dies geschieht auf dem Feuer, bis sie streichrecht ist. Man läßt sie erkalten und verwendet sie. Auch kann man einen Teil des Zuckers durch Honig ersetzen. Als Geschmack kann man auch einen Löffel Rum beimischen.

Mohnfülle: Gemahlener Mohn wird mit kochender, guter Milch und beliebigem Quantum Zucker, etwas Honig und etwas Zitronenschale gekocht, bis die Masse streichrecht ist, heiß mit einer Handvoll Rosinen vermengt, auskühlen lassen und verwendet.

149. Streuselkuchen.

Vom Teig Nr. 136 walkt man, nachdem derselbe in der Schüssel gut aufgegangen ist, einen Kuchen und bestreicht ihn mit Ei. Eine Mischung von Mehl, Zucker und Butter zu gleichen Teilen wird mit der Hand fein verrieben und dicht auf den Kuchen gestreut. Nachdem derselbe nochmals aufgegangen, wird er bei guter Hitze gebacken.

150. Egerer Mohnkuchen.

Man bereitet einen feinen Hefenteig nach Nr. 136. Wenn der Teig auf dem Blech aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit der in Nr. 148 beschriebenen Mohnfülle, unter die man statt Honig ein Stückchen Butter mitkocht, bestreut den Kuchen noch mit geriebenen Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

151. Gefüllter Kugelhupf.

Man bereitet einen Hefenteig nach Nr. 133. Ein Nudelbrett wird mit Mehl bestreut, der Teig daraufgegeben und halbfingerdick ausgewalkt, jedoch darf der Teig nicht gedrückt werden. Man bestreicht die Fläche mit zerlassener Butter, streut fein gewiegte Mandeln, Weinbeeren und zerschnittene Rosinen, etwas fein gewiegtes Zitronat, Zucker und Zimt darauf und rollt den Teig leicht zusammen. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, der zusammengelegte Teig rund hineingelegt, zugedeckt und nochmals gut aufgehen gelassen. Vor dem Backen streicht man ihn mit Butter und bäckt ihn langsam 1 Stunde.

152. Zwieback von Hefenteig.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird in einer Schüssel angewärmt. 60 g Hefe in lauwarmer Milch mit etwas Zucker aufgelöst. $\frac{1}{8}$ Kilo Butter wird mit 2 ganzen Eiern und 3 Dottern schaumig gerührt, ein Stück Zitronat fein gewiegt und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Anis fein gestoßen oder zerdrückt. Auch etwas gewiegte Mandeln und Zitronen. Von diesem und dem obigen Mehl, sowie der nötigen lauwarmen Milch, 3 Löffel Zucker und etwas Salz macht man einen ziemlich festen Teig und schlägt ihn gut ab. Dann formt man davon 2 längliche Stollen, legt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie 1 Stunde. Am nächsten Tag schneidet man zweimesserrückendicke Schnitten daraus, kocht sehr süßes Zuckerwasser, bestreicht damit jeden Schnitten auf beiden Seiten mit einem Pinsel oder einer Feder, wendet sie in Zucker mit Zimt vermisch um und bäckt sie auf einem Blech gelbbraun.