

Schmalzbäckereien.

153. Brandteig.

In einen Tiegel gibt man reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch mit 50 g Butter, 30 g Zucker und läßt es kochen. Dann schüttet man auf einmal reichlich $\frac{1}{4}$ l Mehl hinein, zieht den Tiegel zurück und rührt den Teig fest ab. Hierauf stellt man ihn wieder zum Feuer und schlägt ihn ab, bis ein glatter, fester Teig geworden ist, der sich vom Löffel löst. Man gibt den Teig in eine Schüssel und rührt ihn kalt. Dann kommen nach und nach 2 ganze Eier und 2 Dotter dazu nebst einem Löffel Rum, wodurch der Teig beim Backen weniger Schmalz einzieht und rescher wird. Schlägt man von den 2 Eiweiß Schnee, so wird der Teig leichter. Auch kann man eine Prise Salz dazu geben.

154. Brandteig mit Wein.

$\frac{1}{8}$ l Weißwein kocht man mit 1 Löffel Zucker, etwas Salz und 1 Löffel Butter; dann läßt man 120 g Mehl rasch einlaufen und rührt es zu einem dickflüssigen Teig. Ist der Teig etwas erkaltet, rührt man 3 Eidotter nach und nach hinein und verwendet ihn.

155. Backteig mit Hefe.

Mit 65 g Mehl, 6 Löffel lauwarmer Milch, 2 Eiern, etwas Salz, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel zerlassener Butter und 10 g aufgelöster Hefe macht man einen Teig und stellt ihn an den warmen Ofen zum Aufgehen. Ist er gut aufgegangen, werden die zum Backen bestimmten Früchte, wie Kirschen, Zwetschgen, darin eingetaucht und in Schwimmschmalz gebacken. Der Teig muß messerrückendick daran hängen bleiben, darf nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein.

156. Einfache Strauben.

Es wird nach Nr. 153 Brandteig bereitet. Man gibt 3 Löffel davon in die Straubenspritze, die man vorher in das heiße Schmalz getaucht hat, fährt damit über der Schmalzpfanne in der Runde, damit die Straube schneckenförmig in das heiße Schmalz zu liegen kommt. Man läßt sie schön braun backen, wendet sie um, bäckt sie fertig und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

157. Zuckerstrauben.

Man rührt 90 g Mehl mit so viel weißem, gezuckertem Wein ab, daß es wie ein dicker Pfannkuchenteig wird, gibt den Schnee von 3 Eiweiß und etwas Salz dazu und läßt den Teig durch einen Trichter in heißes Schmalz einlaufen, indem man damit immer hin und her fährt. Man bäckt die Strauben schön gelb. Noch warm, bestreut man sie mit Zucker und gibt Wein-Chandean dazu.

158. Prager Apfelkuchlein.

8 schöne, große Kochäpfel schält man, schneidet sie in runde, nicht zu dünne Scheiben und sticht vorsichtig das Kernhaus heraus. Diese Scheiben werden mit Zucker bestreut und mit 2 Löffel Arrak befeuchtet. Nachdem man sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen und einige Male umgedreht hat, taucht man sie in Brandteig mit Wein, Nr. 154, bäckt sie langsam aus dem heißen Schmalz und gibt sie, mit Staubzucker bestreut, warm zu Tisch.

159. Gebackene Zwetschgen (Pflaumen).

Reife, süße Zwetschgen schält man (dies geschieht am besten, wenn man sie schnell in kochendes Wasser taucht), öffnet sie oben, nimmt den Kern heraus und steckt dafür eine abgezogene Mandel hinein. Dann taucht man sie nach

Belieben in einen der Backteige Nr. 154, 155 und bäckt sie in heißem Schmalz schön gelb.

160. Gebackene Weichseln (Kirschen).

Diese werden ebenso in beliebigen Teig eingetaucht und in Schwimmschmalz gebacken, jedoch ohne die Frucht auszukernen.

161. Weiße Holunderküchlein.

Die Holundertraube legt man in frisches Wasser und reinigt sie, legt sie dann auf ein Tuch und läßt sie abtrocknen. Dann nimmt man das Sträußchen am Stiel, taucht es in den Backteig mit Wein Nr. 154 und bäckt es, ohne es umzuwenden. Die Stiele der Blüte muß man anfangs immer leicht in dem Schmalze auseinanderzuhalten suchen, damit sich die Blüten teilen und schön kraus bleiben, sonst bekommt man nur eine unschöne Masse. Nach dem Backen werden sie dick mit Staubzucker bestreut.

162. Hasenöhrln.

Auf ein Brett kommen 150 g Mehl, 70 g Butter, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, eine Prise Salz, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel saurer Rahm und 1 Messerspitze Backpulver, Marke „Treff“. Dies alles verarbeitet man zu einem Teig. Man läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, walkt ihn messerrückendick aus, rädelt oder schneidet schiefe oder viereckige Flecke daraus, formt ohrenähnliche Tüten oder rädelt die Fleckchen 2 bis 3 mal durch bis zum Rande. Man bäckt sie aus heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

163. Falsche Ritter.

5—6 altbackene Semmeln reibt oder schält man fein ab, schneidet sie in Scheiben und taucht sie in kalte Milch. 4 Eier werden mit 2 Löffel Zucker und 2 Löffel Mehl schaumig gerührt, die Scheiben darin eingetaucht und in heißem

Schmalz gebacken. Dann bereitet man folgende Fülle: 50 g Mandeln werden geschält, gerieben und mit 35 g Butter schaumig gerührt, dann kommen 35 g Zucker und etwas fein gewiegtes Orangeat dazu. Alles wird zusammengerührt und die Schnitte damit bestrichen. Man legt je 2 aufeinander und gibt sie auf eine Platte. Nun kocht man $\frac{1}{4}$ l Rotwein mit einem Stückchen Zimt, 2 Nelken, einem Stückchen Zitronenschale und dem nötigen Zucker, gießt dies über die Schnitte, deckt eine Platte oder Schüssel darauf und stellt sie warm, bis sie den Wein eingesogen haben. Dann werden sie so gleich serviert.

164. Früchte-Krapfeln.

Man bereitet mürben Teig von 150 g Mehl, 30 g Butter, 2 Eidottern, einigen Löffel Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Zucker und Salz, arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Dann walkt man ihn aus, bestreicht ihn mit Ei, belegt ihn zur Hälfte reihenweise mit Häufchen von mit Zucker bestreuten Erdbeeren, Himbeeren oder beliebiger Marmelade, schlägt die andere Hälfte über, sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher so aus, daß in jeden Teil ein Häufchen Obst kommt. Die Krapfen werden in Schwimmschmalz gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

165. Aprikosenküchlein.

Schöne, reife Aprikosen schneidet man in die Hälfte, nimmt den Kern heraus, bestreut sie mit Zucker und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Einen Teig nach Nr. 155 hat man fertig gemacht, taucht immer eine halbe Aprikose mittels einer Gabel in den Teig und bäckt sie lichtbraun. Ganz auf dieselbe Weise kann man bereiten: Pfirsichküchlein und Apfelküchlein.

166. Reisküchlein.

In 1 l Milch kocht man 210 g Reis mit einer Prise Salz, 1 Stückchen Vanille und 1 Löffel Zucker weich und

dick. Dann rührt man 1 Löffel Butter mit 2 Eiern ab, gibt dieses zu dem Reis und streicht die Masse auf ein flaches Blech. Ist dieselbe kalt geworden, sticht man mit einem kleinen Krapfenstecher aus. Diese werden in verklopften Eiern umgewendet, mit Bröseln paniert und aus dem heißen Schmalz gebacken. Sie werden mit Zimt, Zucker oder Vanillezucker bestreut. Ohne Zucker sind sie sehr gut zu Fleischspeisen, wie Ragout usw.

167. Gebackene Brotschnitten mit Himbeeren.

5—6 Mundbrote reibt man ab und schneidet sie in Scheiben. Diese übergießt man mit Rotwein und läßt sie etwas weichen. Kurz vor Verwendung wird jedes Stück in Mehl umgewendet und aus heißem Schmalz gebacken. Dann werden die Schnitten mit Himbeermarmelade bestrichen, je 2 Scheiben zusammengelegt und mit Zucker bestreut.

168. Gebackene Schneeballen.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann gibt man 4 Eßlöffel Mehl langsam dazu, eine Messerspitze Backpulver, Marke „Treff“, etwas Zitronensaft und den Schnee der 6 Eiweiß. Man legt mit einem Löffel kleine Häufchen in das heiße Schmalz und bäckt sie schön braun. Roter oder weißer Kochwein wird heiß gemacht, mit Zucker vermischt und darübergossen.

169. Gebackene Weinkugeln.

80 g Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und 80 g fein gewiegten Mandeln schaumig dick gerührt, dann so viel Bröseln dazugemengt, daß man Kugeln davon formen kann, welche in heißem Schmalz gebacken werden. Man kocht sie in süßem Wein einige Male auf und serviert sie mit Wein.

170. Gebackene Äpfel.

Gute Borsdorfer Äpfel schält man, sticht das Kernhaus aus, wendet sie in Mehl um, dann in verklopften Eiern und paniert sie mit Bröseln. Sie werden in heißem Schmalz gebacken, mit eingekochten Weichseln, Kirschen oder Hagebuttenmarmelade gefüllt und nebeneinander in einen Tiegel gestellt. Man bestreut sie mit Zucker, gibt etwas Zitronen- oder Orangenschale dazu, übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ l Rotwein und dünstet sie, gut zugedeckt, im Rohr weich. Sie werden mit ihrem Saft angerichtet und warm serviert.

171. Polsterzipfel.

Man macht Bröselteig nach Nr. 176, treibt ihn ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen wie in Nr. 164 mit Weichselfleisch oder Ribiselmarmelade, deckt den zweiten Teil des Teiges darauf und schneidet mit dem Messer Stückchen, unter welchen Marmelade liegt, durch, von welchen die Ecken umgebogen werden. Man bäckt diese auf dem Blech schön gelb.

172. Saure Rahm-Waffeln.

Man schlägt $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm zu Schnee, gibt 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel zerlassene Butter, etwas Salz dazu, rührt die Masse gut ab und hebt den Schnee der 4 Eiweiß darunter. Das Eisen bestreicht man mit Butter, füllt 2—3 Eßlöffel, je nach Größe des Eisens, von der Masse ein und bäckt sie auf beiden Seiten hellgelb. Noch warm, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

173. Waffeln mit Rosinen.

$\frac{1}{4}$ Kilo Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 6 ganze Eier dazu und rührt $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann kommt etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Handvoll fein gestoßene oder gewiegte Mandeln, eine Handvoll zerschnittene Rosinen und

Weinbeeren, 2 Löffel Zucker, eine Prise Salz, 5 Löffel sehr guter, saurer Rahm und $\frac{1}{8}$ Kilo Mehl dazu. Der Teig wird gut verrührt und gebacken. Er soll wie ein dicker Pfannkuchenteig sein.

174. Pasteteig, auch zu Kuchen verwendbar.

Auf ein Nudelbrett gibt man 270 g Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, 150 g Butter, klein zerschnitten, etwas Salz, ungefähr vier bis fünf Löffel sauren Rahm und 1 Löffel Rum dazu, macht einen Teig, den man fest abarbeitet, bis er sich vom Brett und von der Hand ablöst. Man schlägt ihn in ein feuchtes Tuch und läßt ihn an einem kalten Ort eine Stunde ruhen. Dann wird er halbfingerdick ausgerollt und zum Auslegen der Formen für Kuchen verwendet.

175. Mürbe Teigmassen zu Kuchen.

Man brösel 200 g Butter mit 280 g Mehl ab, gibt 3 Eidotter, 2 Löffel Zucker, eine Prise Salz, einen Löffel Weißwein oder etwas Zitronensaft, 1—2 Löffel sauren Rahm und 2 Messerspitzen Backpulver, Marke „Treff“, dazu und macht davon einen feinen Teig, den man tüchtig abknetet. Man rollt den Teig aus, schlägt ihn mehrmals zusammen, rollt ihn wieder und wiederholt dies einige Male. Dann läßt man ihn 1 Stunde ruhen. Diesen Teig verwendet man zu feinen Obstkuchen.

176. Mürber Bröselteig.

140 g Butter, 80 g Zucker, 210 g Mehl werden abgebrösel und mit dem Saft einer Zitrone, etwas abgeriebener Schale, 3 Eidottern und etwas Backpulver, Marke „Treff“, zu einem Teig gemacht. Derselbe kann sofort verwendet werden. Ist auch sehr gut mit Marmeladenschaum.

177. Bröselteig auf andere Art.

Es werden die Dotter von zwei hartgesottenen Eiern mit dem Nudelholz fein zerdrückt. Dann gibt man 140 g Mehl, 140 g geschnittene Butter, 1 frisches Eidotter, 70 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, 1 Löffel Zitronensaft, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Backpulver, Marke „Treff“, dazu und arbeitet daraus einen Teig, rollt ihn halbfingerdick aus und schlägt ihn einige Male zusammen und läßt ihn vor dem Verbrauch eine Stunde ruhen.

178. Blätterteig mit Wein.

Will man einen schönen Blätterteig erzielen, ist es notwendig, daß man feines, trockenes Mehl, feste, süße Butter nimmt und den Teig im Keller oder auf Eis ruhen läßt.

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter legt man in kaltes Wasser, um sie recht fest zu machen. $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl nimmt man auf das Nudelbrett, gibt 35 g Butter, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, $\frac{1}{4}$ l weißen Kochwein, den Saft einer halben Zitrone und ein wenig Salz dazu. Man macht einen Teig und knetet denselben $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig ab. Ist der Teig recht glatt und fein, dreht man davon einen Laib und läßt diesen zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen. Dann walkt man den Teig zu einem Viereck aus, legt das mit einem Tuche abgetrocknete $\frac{1}{2}$ Kilo Butter in Stückchen auf die Hälfte des Teiges, schlägt den Teig darüber zusammen und klopft ihn mit dem Nudelholz etwas breit, damit keine Luft darin bleibt. Brett und Nudelholz dürfen nur wenig mit Mehl bestreut sein, das Mehl auf dem Teig muß immer wieder entfernt werden. Man schlägt den Teig noch 2—3 mal zusammen, rollt ihn jedesmal wieder leicht aus und läßt ihn an einem kühlen Ort stehen. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde rollt man ihn ganz dünn aus, schlägt ihn wieder zusammen, wiederholt dies noch einige Male und läßt ihn abermals einige Zeit ruhen. Zur Verwendung walkt man den Teig je nach Bedürfnis kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Das Backblech darf nicht

mit Fett bestrichen werden, sondern muß in kaltes Wasser getaucht sein. Die Oberfläche des Teiges wird vor dem Backen mit Ei bestrichen, jedoch darf davon nichts auf das Blech laufen, da dieses das Aufsteigen des Teiges verhindert. Die Hitze soll anfangs ziemlich stark sein, da er sonst nicht genügend hoch steigt. Er ist fertig, sobald er nicht mehr schäumt. Man kann den Teig auch am Abend vorher machen und über Nacht in den Keller stellen.

179. Einfacher Buttermteig mit Zucker.

250 g Butter rührt man mit 2 ganzen Eiern und zwei Dottern schaumig. Dann gibt man 400 g Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln, auch einige bittere, 2 Messerspitzen Zimt, 2 Löffel Arrak oder Rum, etwas abgeriebene Zitrone und zuletzt 500 g Mehl dazu, macht einen Teig, den man fest abknetet, und verwendet ihn zu Obstkuchen, Brezeln usw.

180. Sandteig.

Es werden 150 g Butter mit 150 g Zucker sehr schaumig gerührt. Dann gibt man etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 ganze Eier und etwas Backpulver, Marke „Treff“, dazu und rührt noch gut ab. Dann kommen 150 g Mehl dazu und wird das Ganze zu einem Teig gemacht, in eine flache Form gefüllt, welche zu Sandteig vorteilhafter ist als eine hohe, weil in ersterer die Masse besser durchbacken kann.

181. Biskuit-Masse.

9 Eidotter rührt man mit 250 g Zucker sehr schaumig. Dann gibt man 200 g trockenes Mehl und den Schnee der 9 Eiweiß dazu. Als Geschmack kann man Zitrone, Vanillin „Treff“ oder auch Anis nehmen.

182. Gitterkuchen.

Von $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter mit Kunerol vermischt, $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, 2 ganzen Eiern, 3 Messerspitzen Backpulver,

etwas Zitrone oder Vanillin macht man auf dem Brett einen Teig. Von diesem läßt man ein Stückchen zum Gitter zurück. Dann walkt man ihn fingerdick aus. Das Backblech oder die Form wird mit Mehl bestreut und der Kuchen daraufgelegt. Einige Löffel Fruchtarmelade wird daraufgegeben und auseinandergestrichen. Dann werden von dem zurückgebliebenen Teig mit dem Kuchenradel schmale Streifen geradelt und als Gitter über den Kuchen gelegt. Der Kuchen muß sehr langsam $\frac{3}{4}$ Stunden backen und wird dann leicht mit Zucker bestreut.

183. Kirschkuchen mit Bröseln.

4 Eidotter rührt man mit 6 Eßlöffel Zucker, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Schale sehr schaumig. Dann gibt man 5 Eßlöffel Semmelbröseln, eine Handvoll gewiegte Mandeln, etwas Backpulver und den Schnee der 4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, legt schöne, schwarze Kirschen enge aneinander darauf, bestreut sie leicht mit Zucker und bäckt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde.

184. Kirschkuchen auf andere Art.

75 g Butter mit Kurerol vermischt rührt man mit 3 Eidottern und 200 g Zucker schaumig, gibt etwas Vanillezucker, 3 Löffel Milch, 200 g Mehl und den Schnee der 3 Eiweiß dazu. Der Teig wird in die dazu bestimmte Form gefüllt, reife Kirschen oder Weichseln reihenweise eingelegt, mit Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

185. Weichselkuchen.

Man fertigt einen Sandteig nach Nr. 180 und legt ihn in die Form. Reife, schöne Süßweichseln befreit man von den Stielen und legt sie reihenweise auf den Kuchen, bestreut ihn mit feinem Zucker und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden.

186. Johannisbeerkuchen.

Von 110 g Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 70 g abgezogenen, geriebenen Mandeln macht man auf dem Brett einen Teig, knetet ihn gut ab, dreht ihn nach der dazu bestimmten Form aus und bäckt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde.

Wenn der Kuchen fertig ist, gibt man sehr reife Johannisbeeren, welche man mit viel Zucker vermischt hat, auf den Kuchen, schlägt von 3—4 Eiweiß einen steifen Schnee, in den man 3 Löffel Puderzucker oder Vanillezucker mengt und gibt den Schnee hoch aufgestellt darauf.

187. Verdeckter Apfelkuchen.

Nachdem man Bröselteig Nr. 176 bereitet und in die Form gelegt hat, belegt man ihn ganz mit fein geschnittenen Äpfeln von feiner Sorte und bestreut diese mit Zucker. Dann nimmt man die zweite Hälfte des Teiges, walkt ihn ebenfalls aus, deckt ihn über die Äpfel, bestreicht den Kuchen mit Eigelb und bäckt ihn bei ziemlich guter Hitze. Er wird, noch warm, in beliebige Streifen geschnitten.

188. Marienbader Kaffeekekuchen.

240 g Butter werden mit 200 g Zucker und einer halben abgeriebenen Zitrone dick gerührt. Dann gibt man 7 Eidotter, 500 g Mehl, 10—12 Löffel Milch, 100 g Weinbeeren, 100 g Sultaninen, 50 g gewiegtes Orangeat und zuletzt den steifen Schnee von 7 Eiweiß dazu. Ein Päckchen Backpulver rührt man noch leicht darunter. Eine Form wird mit Butter bestrichen und mit Bröseln bestreut; der Kuchen 1 Stunde langsam gebacken.

189. Aprikosenkuchen.

5 Eidotter rührt man mit 4 Löffel Zucker und 1 eigroßen Stück Butter schaumig. Dann kommen 3 Eßlöffel Milch, 4 Löffel Mehl und 3 Messerspitzen Backpulver dazu. Das

Weißer von 1 Ei wird mit gerührt. Die Masse wird in eine Springform gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

130 g getrocknete Aprikosen werden gewaschen, am Abend vorher in $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser gelegt und andern Tags darin mit reichlich viel Zucker weichgekocht, doch so, daß der Saft beinahe ganz eingekocht ist. Damit belegt man den gebackenen Kuchen. Von den 4 Eiweiß schlägt man steifen Schnee, den man mit einigen Löffeln Zucker und etwas Vanille vermischt, gibt ihn gleichmäßig auf den Kuchen und stellt diesen nochmals ins Rohr, damit der Schnee schön gelb wird. Man muß dabei vorsichtig sein, da das Bräunen schnell geht.

190. Zwetschkuchen.

Bröselteig nach Nr. 176 treibt man fingerdick aus, legt ihn auf ein Backblech, biegt ihn am Rande zollhoch auf und belegt ihn mit in Viertel geteilte Zwetschgen, streut Zucker darauf und bäckt den Kuchen schön gelb.

191. Zwetschkuchen auf andere Art.

Man nimmt soviel Butter als 4 Eier wiegen und ebensoviel Zucker und rührt dies schaumig. Dann kommen nach und nach 4 ganze Eier dazu und wird alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Zuletzt wird noch 4 Eier schwer Mehl und 2 Messerspitzen Backpulver dazugegeben. Eine runde Form wird mit Butter bestrichen und die Masse eingefüllt. Reife Zwetschgen teilt man in die Hälfte oder in Viertel, legt sie reihenweise auf, bestreut den Kuchen mit Zucker und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden.

192. Erdbeerkuchen.

Man macht einen Bröselteig nach Nr. 177, wälkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ein längliches Kuchenblech mit Butter, legt den Teig darauf, biegt einen fingerhohen

Rand an den Seiten herum auf und bäckt ihn schön gelb. Ist er kalt, schlägt man von 4 Eiweiß einen steifen Schnee, mengt 1 l reife Walderdbeeren mit 3 Löffel Zucker darunter, überstreicht damit den Kuchen, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde, bis der Schnee gelb geworden ist.

193. Krachkuchen.

Auf das Nudelbrett gibt man $\frac{1}{8}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter, $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, etwas abgeriebene Zitrone und 1 Eidotter, macht davon einen glatten Teig und walkt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man bestreicht ihn mit Eigelb und streut Mandeln und Zucker darauf. Noch warm, wird er in Stücke geschnitten.

194. Blitzkuchen.

3 Eier schwer Butter wird schaumig gerührt; dann kommen nach und nach 3 Eier schwer Zucker und 3 Eidotter dazu. Die Masse wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Hierauf kommen 2 Eier schwer Reismehl, 3 Messerspitzen Backpulver, Marke „Treff“, und der feste Schnee von 3 Eiweiß dazu. Das Backblech wird mit Butter bestrichen, mit etwas Mehl bestreut und der Kuchen langsam gebacken.

195. Biskuit-Kugelhupf.

210 g Zucker werden mit 7 Eidottern, etwas Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone in einem Hafen so lange geschlagen, bis die Masse ganz dick geworden ist. Dann werden 130 g Mehl nebst $\frac{1}{4}$ Päckchen Backpulver und dem Schnee der 7 Eiweiß schnell daruntergerührt. Eine mit Butter ausgestrichene und mit zerschnittenen Mandeln ausgestreute Form muß schon bereitstehen. Die Masse wird rasch eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

196. Gesundheitskuchen.

120 g Butter rührt man mit 120 g Zucker schaumig, gibt 4 Eidotter, 5 Löffel Milch und etwas Zitrone oder Vanillin dazu, mengt 250 g Mehl, das man mit 1 Paket Backpulver vermischt hat, darunter und gibt zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde.

197. Butter-Pogatscherln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird mit 180 g harter Butter auf dem Nudelbrett fein verrieben. Dieses Verreiben der Butter geschieht, indem man dieselbe in kleine Stückchen unter das Mehl schneidet und dann entweder mit dem großen Küchenmesser durch Hin- und Herreiben auf dem Nudelbrett oder durch leichtes Reiben mit beiden Händen so fein vermengt, daß alles wie grobkörniges Mehl aussieht. Nun gibt man darunter 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 2 Eßlöffel Wein, 1 Ei und so viel sauren Rahm, daß ein mittelstarker Teig daraus wird. Diesen verarbeitet man sehr fein, walkt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dies zweimal. Dann läßt man den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, walkt ihn fingerdick aus, liniert beliebig mit dem Messerrücken, streicht mit Eigelb, schneidet Stückchen daraus und bäckt diese auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

198. Hobelspäne.

4 ganze Eier werden mit 4 Ei schwer Zucker 15 Minuten gerührt. Dann gibt man 4 Ei schwer Mehl und etwas Vanillezucker „Treff“ dazu. Ein Backblech wird mit gutem Bienenwachs bestrichen, der Teig messerrückendick aufgestrichen und halbfertig gebacken. Dann schneidet man auf dem Blech 3—4 fingerbreite und entsprechend lange Streifen, schiebt sie nochmals ins Rohr zurück und bäckt sie fertig. Noch heiß,

werden die Streifen rasch über einen Kochlöffel gerollt. Dazu gibt man Wein- oder Fruchtsauce.

199. Biskuitrolle.

Man rührt 6 Eidotter mit 140 g Zucker sehr schaumig; dann gibt man etwas geriebene Zitrone, 70 g Mehl und 2 Messerspitzen Backpulver dazu. Der feste Schnee der 6 Eiweiß wird leicht daruntergehoben und das Ganze auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen und langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Sobald man es aus dem Rohr nimmt, bestreicht man die ganze Fläche mit Johannis- oder Himbeermarmelade, rollt den Kuchen schnell zusammen und legt ihn auf eine flache Platte. Nach dem Erkalten schneidet man fingerbreite Streifen daraus.

Teegebäck.

200. Teebrot.

140 g Vanillezucker mit 2 ganzen Eiern sehr flaumig abgetrieben und 140 g Mehl dazugerührt. Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech wird diese Masse gleichmäßig kleinfingerdick aufgetragen, mit grob gehackten, abgezogenen Mandeln bestreut, goldgelb gebacken und, noch warm, in beliebige Stücke geschnitten.

201. Tee-Stangerln.

1 Eidotter, 50 g Butter, 140 g Mehl, 2 Eßlöffel Milch, eine Prise Salz, 1 Teelöffel Staubzucker und ebensoviel Backpulver nebst etwas Vanille oder Zitronenschale knetet man zu einem Teig, formt fingerlange Stangerl daraus, die man mit Ei bestreicht, mit Kümmel oder Fenchel bestreut und goldgelb im heißen Rohre bäckt.