

247. Kaffee-Glasur.

Man kocht 120 g Zucker mit einigen Löffeln Wasser, gibt 4 Löffel sehr starken, schwarzen Kaffee dazu und rührt so viel Staubzucker daran, bis es ein dicker Brei ist.

248. Früchten-Glasur.

250 g Zucker werden mit eingesottenem Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren übergossen und einige Zeit stehen gelassen, damit der Zucker sich auflöst. Dann rührt man die Masse auf dem Feuer, bis sie lauwarm ist und verwendet sie sogleich für Torten.

Fülle für Torten und anderes Backwerk.

249. Fülle von Haselnüssen.

2 Handvoll Haselnüsse reibt man durch die Maschine, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Semmelbröseln, etwas Vanille, den Saft einer halben Zitrone und 6 Löffel Wasser dazu, verrührt alles gut und kocht es einige Minuten. Sollte die Fülle zu dick oder zu dünn sein, hilft man sich mit Wasser oder Bröseln.

250. Gute Fülle von Walnüssen.

100 g Walnußkerne reibt man durch die Maschine und rührt sie mit 4—5 Löffeln kalter Milch zu einem Brei. 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eidotter wird gerührt und zu dem Nußbrei gegeben.

251. Creme-Fülle mit Schlagrahm.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur wird statt Eiweißschnee $\frac{1}{4}$ l guter, dicker Rahmschnee verwendet. Diese Fülle ist besonders fein, und überzieht man eine Torte noch mit rosa oder grüner Glasur, so erhöht diese noch das Ansehen derselben.

252. Schokoladenfülle.

75 g Schokolade und 4 Löffel Zucker werden mit 4—5 Löffel Wasser gekocht, bis die Masse dick ist. Dann kommen 2 Eidotter, 1 Löffel kalte Butter und etwas Semmelbröseln dazu. Diese Fülle, zu Torten verwendet, ist ausgezeichnet.

253. Weinfülle.

70 g Zucker werden mit 4 Eidottern und 1 Löffel Mehl tüchtig abgeschlagen. 4—5 Löffel weißen Wein gibt man dazu und schlägt das ganze auf dem Feuer so lange, bis die Creme dick wird, ohne zu kochen. Erkalte hebt man den Schnee von 2 Eiweiß darunter und füllt damit die dazu bestimmten Bäckereien.

254. Erdbeerfülle.

100 g frische Erdbeeren werden durch einen feinen Seiher gedrückt und mit 160 g Zucker in einem tiefen Gefäß auf schwachem Feuer mit der Schaumrute zu dickem Schaum geschlagen, den man noch während des Auskühlens fort-schlägt und warm verwendet.

255. Mandelfülle.

Man rührt 3 Eidotter mit 100 g Zucker und Vanille gut ab, gibt 100 g gestoßene oder geriebene Mandeln und den Schnee von 3 Eiweiß dazu.

256. Mandelfülle auf andere Art.

6 Eidotter rührt man mit 140 g Zucker, gibt 90 g Mandeln, 50 g mit Wein angefeuchtete Semmelbröseln und den Schnee von 2 Eiweiß dazu.

257. Fülle mit Zitronat.

3 ganze Eier werden mit 5 Löffeln Zucker etwas Zitronenschale, 150 g fein gewiegtem Zitronat, einer Handvoll geriebener Mandeln und dem Saft einer halben Zitrone gerührt. Diese Fülle ist besonders gut für feines Hefengebäck.

258. Mohnfülle.

Für 20 Heller gemahlener Mohn wird mit einer Tasse Obers, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Honig, etwas Zimt und Zitrone zu einem dicken Brei verarbeitet und zum Füllen von Hefengebäck verwendet.

259. Zwetschgenfülle.

$\frac{1}{4}$ Kilo getrocknete Zwetschgen werden mit wenig Wasser, etwas Zucker und 1 Stückchen Zitronenschale weich gekocht, ausgekernt und fein gewiegt. Dann kommen 1 Löffel Rum, etwas gestoßener Zimt und Zucker dazu, und das Ganze wird mit etwas Saft der Zwetschgen zu einem dicken Brei verrührt, welchen man zur Fülle von Dalken oder Buchteln von Hefenteig verwendet. Ersetzt vollkommen den sogen. Powidl.

260. Apfelfülle für Hefengebäck.

10—12 Stück gute, mürbe Kochäpfel teilt man in Viertel, schneidet das Kernhaus heraus und dünstet sie mit wenig Wasser, etwas Kochwein und Zucker gut weich. Nachdem sie ausgekühlt sind, gibt man 1 Löffel Arrak oder Rum, eine Handvoll Sultaninen und Weinbeeren, sowie etwas fein gewiegte Mandeln dazu. Man kann diese Masse auch auf Kuchen von Hefenteig verwenden.

261. Topfenfülle.

$\frac{1}{2}$ Kilo Topfen wird sehr fein zerdrückt und mit 2 Löffel zerlassener Butter, zwei ganzen Eiern, einigen Löffeln saurem Rahm, etwas abgeriebener Zitrone und Zucker tüchtig abgerührt und zu feinem Hefenteig verwendet.

262. Schlagrahm.

Wird zu Creme Schlagrahm (Schlagobers) verwendet, ist es notwendig, denselben vorher in Eis oder in sehr kaltes Wasser zu stellen, damit er steif wird. Der Rahm soll sehr dick und frisch sein. Man schlägt ihn am besten in einem hohen Hafen mit der Schneerute, bis er ganz steif ist, nimmt

mit einem Löffel oder Seiher den Schaum herunter und schlägt den unteren Rahm auf dieselbe Weise fertig. Eine zu kleine Quantität kann man schwer schlagen, darum nehme man zum mindesten $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l.

263. Schlagrahm mit Erdbeeren.

1 l gute, reife Erdbeeren mischt man mit 100 g Zucker und mengt sie mit dem festen Schaum von $\frac{1}{2}$ l Rahm zusammen, indem man noch etwas Staubzucker nachgibt. In eine Cremeschale, welche man vorher in kaltes Wasser gestellt hat, häuft man den Schaum bergartig auf und serviert Hohlhippen oder kleines Mandelgebäck dazu.

264. Schlagrahm mit Schokolade.

130 g Schokolade gibt man mit 5 Löffel Wasser in eine kleine Schale und stellt sie ins Rohr, bis sie vollständig weich geworden ist. Man bereitet Schlagrahm von $\frac{1}{2}$ l. Ist die Schokolade kalt geworden, verrührt man sie mit einer Tasse Schlagrahm und hebt den übrigen Schaum mit 100 g Staubzucker darunter. Sehr hübsch ist es, wenn man einen Teil des Schlagrahms nur mit Staubzucker mischt und mit Arrak oder Maraschino bespritzt, die Cremeschalen oder Weingläser zur Hälfte mit Schokoladencreme füllt und den Schlagrahm als Abschluß daraufgibt. Man stellt die dazu bestimmten Gläser oder Schalen in Eis oder kaltes Wasser, bis sie serviert werden.

265. Gefrorener Schlagrahm.

Man teilt den festgeschlagenen Schnee von $\frac{1}{2}$ l Rahm in drei Teile, mischt zum ersten Teil einige Löffel Staubzucker mit Vanille, Arrak oder Maraschino, zum zweiten Teil gezuckerte, durchpassierte, frische Erdbeeren, zum dritten etwas geriebene, mit Zucker vermengte Schokolade. In eine Puddingform füllt man die drei Abteilungen nacheinander ein. Hat man ein größeres Quantum, so wechselt man einige

Male mit den Farben ab. Man schließt den Deckel fest zu und stellt die Form in Eis. Dasselbe muß in kleine Stückchen zerschlagen, mit Salz gemischt sein und über die Form zusammengehen. Man läßt sie ungefähr 4 Stunden stehen. Vor dem Gebrauche reinigt man von außen die Form, damit kein Salz in die Masse kommt, taucht die Form rasch in heißes Wasser, stürzt sie auf die dazu bestimmte Platte und garniert sie mit kleinen Makronen.

Cremes.

266. Creme auf schwedische Art.

6 Eidotter rührt man mit 6 Löffel Zucker schaumig, dann gibt man 1 Löffel Arrak oder Rum und zuletzt den Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm dazu. Diese Creme kann auch in Gläsern serviert werden.

267. Kastanienberg.

250 g Kastanien werden so lange in Wasser gekocht (ungefähr 20 Minuten), bis sie sich schälen lassen. Abgeschält werden sie durch das Haarsieb passiert. Die geschälten Kastanien können auch durch die Reibmaschine kommen. Hierauf wird die Masse mit Zucker und einem kleinen Stückchen Butter vermischt; dann drückt man sie durch ein Reibeisen in die dazu bestimmte Schüssel und türmt sie in der Mitte als Berg auf, $\frac{1}{2}$ l dicken Schlagrahm schlägt man zu Schnee, gibt Zucker und Vanille daran und häuft sie um den Berg herum. Dies ist eine rasch hergestellte und sehr beliebte Näscherei.

268. Wein-Creme.

$\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein macht man kochend, dann schlägt man 4 Eidotter und 3 ganze Eier mit 250 g Zucker und