

kurze Zeit ins heiße Rohr schieben, um ihn dann wieder frisch und wohlschmeckend auf den Tisch zu bringen.

Zu den Ausbackteigen, z. B. bei Apfelkrapferln, Goldschnitten, Zwetschenschnitten und Schlosserbuben, schlage man das Eiweiß nicht zu Schnee, weil dieser den Teig lockert, so daß er beim Ausbacken mehr Fett zieht und dadurch an Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit verliert. Bei den Teigen, die in Fett ausgebacken werden, ist es ratsam, Eier zu nehmen; spart man damit, so ziehen die Speisen beim Ausbacken mehr Fett, sind schwer verdaulich, weniger ausgiebig und dazu noch teurer, als wenn einige Eier zum Teig verwendet werden.

In Fett gebackene Speisen lege man zum Abtropfen auf ein Sieb. Um sie warm zu erhalten, können sie kurze Zeit in ein heißes Rohr gestellt werden; sie zuzudecken, ist jedoch nicht ratsam, da sie dadurch das Reische verlieren.

### 368. Schwarzbrot.\*

16 kg Roggenmehl . . .	K 4.64
$\frac{1}{2}$ kg Sauerteig . . . . .	0.30
35 dkg Salz . . . . .	0.09
	K 5.03

Das Mehl wird am Morgen in den Backtrog geschüttet und an die Wärme gestellt. Mittags weicht man den beim letzten Backen zurückbehaltenen Sauerteig mit  $\frac{1}{2}$  l

lauwarmem Wasser an und läßt ihn bis zum Abend an einem warmen Ort stehen. Nun macht man in die Mitte des Mehles eine Vertiefung, schüttet den Sauerteig und  $2\frac{1}{2}$  l lauwarmes Wasser hinein und mengt soviel von dem Mehl dazu, bis es einen dünnen Teig gibt, der, zugedeckt und warm gestellt, bis zum nächsten Morgen (ungefähr 10 Stunden) stehen bleibt. Darauf werden  $7\frac{1}{2}$  l lauwarmes Wasser, Salz und etwas Kümmel in die Masse gegeben und mit dem Mehl im Backtrog sehr gut verknetet. In größeren Stücken nimmt man nun den Teig auf das bemehlte Nudelbrett, arbeitet ihn nochmals tüchtig ab, legt ihn zum Aufgehen in den Trog zurück und formt nach 2 bis 3 Stunden 10 Laibe daraus. Dabei darf nicht vergessen werden,  $\frac{1}{2}$  kg Teig für das nächste Brotbacken als Sauerteig zurückzubehalten. Die Laibe müssen nochmals 1 Stunde aufgehen, werden dann mit lauwarmem Wasser bestrichen und in einem gut geheizten Backofen gebacken. Kühl und luftig aufbewahrt, hält

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

sich Roggenbrot einige Wochen und die Vorschrift ist deshalb nicht nur für 6 Personen berechnet.

### 369. Weißbrot.\*

60 dkg Mehl . . . . .	K 0.24
5 dkg Sauerteig . . . . .	" 0.03
Zubehör . . . . .	" 0.01
	<hr/> K 0.28

Weizenmehl Nr. 1 wird in einer Schüssel an die Wärme gestellt, der mit  $\frac{1}{8}$  l lauwarmem Wasser angerührte wie bei Roggenbrot gewonnene Sauerteig wird

in eine Vertiefung in die Mitte gegeben und mit etwas Mehl zu einem Teiglein angemacht. Ist der Sauerteig gut aufgegangen, so wird das übrige Mehl mit  $\frac{1}{4}$  l lauwarmem Wasser und etwas Salz gut daruntergemischt und alles verknetet. Nachdem der Teig nochmals 1 Stunde an der Wärme aufgegangen ist, wird er zu einem Laib geformt und bei guter Hitze im Ofenrohr oder Backofen gebacken.

### 370. Knödelbrot.\*

55 dkg Mehl . . . . .	K 0.22
1 dkg Germ . . . . .	" 0.03
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.01
	<hr/> K 0.27

Die Germ wird mit lauwarmer Milch und etwas Mehl angerührt und an die Wärme gestellt. Wenn sie aufgegangen ist, schüttet man sie auf das Mehl, macht mit  $\frac{1}{4}$  l lauwarmem Wasser und etwas Salz

einen Teig, knetet ihn gut ab, formt ein Laibchen und läßt dasselbe auf dem Blech 1 Stunde an einem mäßig warmen Ort aufgehen. Das Brot wird dann mit Wasser bestrichen, mit einer groben Gabel einigemal eingestochen und bei guter Hitze im Rohr gebacken. Knödelbrot kann aus Weizenmehl Nr. 1, 2 oder 3 bereitet werden.

### 371. Milchbrot.\*

62 dkg Mehl . . . . .	K 0.25
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.04
1 dkg Germ . . . . .	" 0.03
1 dkg Zucker . . . . .	" 0.01
$\frac{3}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.03
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr/> K 0.38

Die mit Milch, Zucker und etwas Mehl aufgegangene Germ wird mit Weizenmehl Nr. 1, Salz, etwas fein gewiegter Zitronenschale und der lauwarmen Milch samt dem zerlassenen Fett zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird gut abgeknetet, zu einem Striezel geflochten, auf das be-

fettete Blech gelegt und, mit einem Tuch bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, wird er mit Milch oder Ei bestrichen und gebacken.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 372. Kaffeebrot.\*

50 dkg Mehl . . . . .	K 0.20
6 dkg Rosinen . . . . .	" 0.12
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.07
3 dkg Zucker . . . . .	" 0.02
1 dkg Brösel . . . . .	" 0.01
15 g Germ . . . . .	" 0.05
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{3}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.03
Zubehör . . . . .	" 0.01
<hr/>	
K 0.57	

Der Teig wird bereitet wie zum Milchbrot Nr. 371; dann mengt man das Ei, hierauf die ausgelesenen und gereinigten Rosinen bei. Eine längliche Form wird eingefettet, ausgebrösel, der Teig hineingegeben, mit einem Tuch bedeckt, zum Aufgehen gestellt und nachher gebacken.

### 373. Kipfel.\*

46 dkg Mehl . . . . .	K 0.18
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
2 dkg Zucker . . . . .	" 0.02
15 g Germ . . . . .	" 0.05
1 Ei . . . . .	" 0.06
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	" 0.02
Zubehör . . . . .	" 0.02
<hr/>	
K 0.41	

Aus Milch, Mehl, Germ, etwas Salz, dem zerlassenen Fett und dem Eidotter macht man einen Teig, der zugedeckt in einer Schüssel gehen muß. Dann wird er ausgewalkt, in Vierecke geschnitten, die, von einer Spitze aus zusammengerollt, zu Kipfel geformt und auf das befettete

Blech gelegt werden. Die Kipfel müssen nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt aufgehen, werden dann mit dem Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und gebacken.

### 374. Feine Kipfel.\*

37 dkg Mehl . . . . .	K 0.15
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.06
2 dkg Zucker . . . . .	" 0.02
1 dkg Germ . . . . .	" 0.03
3 Eier . . . . .	" 0.18
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.06
<hr/>	
K 0.51	

Die Germ wird, mit Zucker, Milch und etwas Mehl verrührt, zum Aufgehen gestellt. Inzwischen macht man aus flüssigem Pflanzenfett und Eiern (etwas Ei muß zum Bestreichen der Kipfel zurückbleiben) einen Abtrieb, gibt ihn mit der aufgegangenen Germ, Salz und etwas

Vanille zum Mehl und verarbeitet alles zu einem feinen Teig, der zugedeckt gut aufgehen muß. Die Kipfel werden wie in Nr. 373 geformt; man kann sie auch mit Obstmus oder einer Nussfülle füllen.

### 375. Schober.\*

Aus Mehl, 5 dkg flüssigem Pflanzenfett, Milch, Salz und der aufgegangenen Germ wird ein Teig gemacht und tüchtig abgeschlagen.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

50 dkg Mehl . . . . .	K 0,20
7 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0,10
1 dkg Germ . . . . .	„ 0,03
$\frac{3}{5}$ l Magermilch . . . . .	„ 0,03
Zubehör . . . . .	„ 0,01
	<hr/> K 0,37

Dann wird der Teig in eine mit 2 dkg Fett gut ausgestrichene, halbtiefe Pfanne gegeben, mit einem Tuche zugedeckt, an die Wärme gestellt und, wenn er gut aufgegangen ist,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohr gebacken.

### 376. Gugelhupf.\*

50 dkg Mehl . . . . .	K 0,20
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0,07
5 dkg Rosinen . . . . .	„ 0,10
3 dkg Zucker . . . . .	„ 0,02
15 g Germ . . . . .	„ 0,05
2 Eier . . . . .	„ 0,12
$\frac{3}{8}$ l Magermilch . . . . .	„ 0,03
Zubehör . . . . .	„ 0,02
	<hr/> K 0,61

Die Germ wird mit etwas laue Milch, Zucker und Mehl angerührt und zum Aufgehen gestellt. Unterdessen treibt man das Fett mit den Dottern und dem Zucker flaumig ab, zieht den steifen Eierschnee darunter und mischt Mehl, Germ, den Abtrieb, Salz und etwas fein gewiegte Zitronenschale zu einem Teig. Wenn dieser

fein abgeschlagen ist, werden die Rosinen beigegeben, die Masse in eine befettete, ausgebröselte Form gefüllt und zugedeckt zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Hat sie sich durch Aufgehen verdoppelt, wird der Gugelhupf im Rohr  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde gebacken, aus der Form gestürzt und mit Zucker bestreut.

### 377. Gugelhupf mit Backpulver.\*

25 dkg Mehl . . . . .	K 0,10
10 dkg Zucker . . . . .	„ 0,08
10 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0,14
4 Eier . . . . .	„ 0,24
1 dkg Bröjel . . . . .	„ 0,01
1 dkg Backpulver . . . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,03
	<hr/> K 0,66

Mit dem abgetriebenen Pflanzenfett verrührt man abwechselnd Zucker, Eidotter und 4 Eßlöffel Milch recht fein, mischt nachher Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Detkers Backpulver und den steifen Schnee leicht darunter und füllt die Masse in die gut mit Fett ausgestrichene, ausgebröselte Form.

Der Kuchen muß sofort ins Rohr kommen, in  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden fertig gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut werden.

### 378. Feiner Gugelhupf.\*

Die Germ wird mit Milch, Mehl und etwas Zucker aufgestellt. Mehl, Butter, Zucker, 3 Dotter, 1 Ei und etwas Salz bröseln man in einer Schüssel ab, vermischt die aufgegangene Germ damit und

1 Krone (K) = 1,05 Franken.  
1 Krone (K) = 0,85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gram.

28 dkg Mehl . . . . .	K 0.11
16 dkg Butter . . . . .	" 0.48
6 dkg Zucker . . . . .	" 0.05
3 dkg Mandeln . . . . .	" 0.10
15 g Germ . . . . .	" 0.05
1 Ei . . . . .	" 0.06
3 Eidotter . . . . .	" 0.09
1/8 l Magermilch . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.05
	<u>K 1.00</u>

verarbeitet alles zu einem feinen Teig. Dieser wird tüchtig abgeschlagen und muß in der ausgefetteten, mit Bröseln und stiftlig geschnittenen Mandeln ausgestreuten Form zu mehr als doppelter Menge aufgehen, ehe er ins Rohr kommt. Das Aufgehen dauert 2 Stunden, das Backen ungefähr 1 Stunde.

### 379. Kartoffelbrot.\*

50 dkg Mehl . . . . .	K 0.20
8 dkg gekochte, geriebene Kartoffeln . . . . .	" 0.01
8 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.11
5 dkg Zucker . . . . .	" 0.04
2 dkg Germ . . . . .	" 0.06
1 Ei . . . . .	" 0.06
2 dl Magermilch . . . . .	" 0.02
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<u>K 0.52</u>

Die in lauwarmer Milch mit Mehl und etwas Zucker aufgegangene Germ wird dem inzwischen erwärmten Rest des Mehles beigegeben und mit den geriebenen Kartoffeln, dem flüssigen Fett, dem übrigen Zucker, samt etwas Zitronenschale, Salz und dem Ei zu einem feinen Teig verarbeitet. Dieser wird auf dem Blech zum Aufgehen an die Wärme gestellt und, wenn er

sich verdoppelt hat, ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

### 380. Feines Kartoffelbrot.\*

40 dkg Mehl . . . . .	K 0.16
10 dkg gekochte, geriebene Kartoffeln . . . . .	" 0.02
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.08
4 dkg Zucker . . . . .	" 0.03
15 g Germ . . . . .	" 0.05
2 Eidotter . . . . .	" 0.06
1/4 l Magermilch . . . . .	" 0.02
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<u>K 0.44</u>

Der Teig wird bereitet wie Nr. 379, nur mit dem Unterschied, daß er nicht auf dem Brett abgeknetet, sondern, weil er etwas weicher ist, in der Schüssel abgeschlagen und später in einer ausgefetteten, länglichen Form gebacken wird.

### 381. Stolle.\*

In der lauwarmen Milch wird die Germ mit etwas Mehl und Zucker angerührt und zum Aufgehen gestellt. Das Fett wird flüssig gemacht, die Rosinen und Weinbeeren werden ausgesucht und das Zitronat fein geschnitten. Der Rest des Mehles wird erwärmt, mit der aufgegangenen Germ, dem Fett und etwas Salz zu einem feinen Teig verarbeitet, der  $\frac{3}{4}$  Stunden tüchtig mit den Händen gewirkt werden muß. Dann gibt man die Rosinen, die Weinbeeren und das Zitronat hinein und

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

2 kg Mehl . . . . .	K	0.80
40 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.56
32 dkg große Rosinen . . . . .	"	0.64
16 dkg große Wein-		
beeren . . . . .	"	0.19
16 dkg Zucker . . . . .	"	0.13
10 dkg Germ . . . . .	"	0.30
8 dkg Zitronat . . . . .	"	0.32
2 dkg Butter . . . . .	"	0.06
1 l Magermilch . . . . .	"	0.08
Zubehör . . . . .	"	0.02
	K	3.10

bearbeitet den Teig nochmals  $\frac{1}{4}$  Stunde, formt einen Wecken und läßt ihn 2 Stunden aufgehen. Nachher wird der Teig von der Mitte aus nach einer Seite ausgewalkt und mit kaltem Wasser bestrichen. Hierauf schlägt man die dünne Hälfte über die dicke und stellt den Teig auf dem bestrichenen Blech noch einmal zum Aufgehen. Nach  $1\frac{1}{2}$  stündiger Backzeit wird die Stolle mit Butter bestrichen und mit viel Zucker bestreut. Die Stolle ist ein Weihnachtsgebäck; sie gewinnt an Geschmack, Bekömmlichkeit und Ausgiebigkeit, wenn sie nicht frisch gegessen wird. In kleinen Mengen bereitet, trocknet die Stolle beim Backen aus, daher ist die Vorschrift für 24 Personen berechnet. Die Stolle hält sich 4 bis 5 Wochen.

2 kg Mehl . . . . .	K	0.80
42 dkg Rosinen . . . . .	"	0.84
40 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.56
(oder $45\frac{1}{2}$ dkg		
Butter) . . . . .	"	—
21 dkg Mandeln . . . . .	"	0.67
21 dkg Zucker . . . . .	"	0.17
10 dkg Germ . . . . .	"	0.30
$\frac{3}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.06
Zubehör . . . . .	"	0.02
	K	3.42

### 382. Rosinenstolle.\*

Die Rosinenstolle wird wie Stolle Nr. 381 bereitet.

### 383. Mandelstolle.\*

2 kg Mehl . . . . .	K	0.80
42 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.59
oder (49 dkg Butter) . . . . .	"	—
42 dkg Mandeln . . . . .	"	1.34
42 dkg Zucker . . . . .	"	0.34
14 dkg Germ . . . . .	"	0.42
3 dkg bittere Mandeln . . . . .	"	0.10
$\frac{3}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.06
Zubehör . . . . .	"	0.02
	K	3.67

Mandelstolle wird nach Nr. 381 bereitet, nur verwendet man an Stelle der Rosinen und Weinbeeren die abgezogenen, zur Hälfte gewiegten, zur Hälfte gestoßenen Mandeln. Die Stolle wird durch die Mandeln schwerer und muß deshalb 3 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen, ehe sie gebacken werden kann.

### 384. Buchteln (Wuchteln).\*

Der aus Mehl, 5 dkg flüssigem Pflanzenfett, 2 dkg Zucker, Salz, Milch, Ei und der aufgegangenen Germ bereitete feine Teig wird zugedeckt zum Aufgehen gestellt. In einer Bratpfanne läßt

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.          1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

55 dkg Mehl . . . . .	K 0.22
13 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.18
3 dkg Zucker . . . . .	„ 0.02
15 g Germ . . . . .	„ 0.05
1 Ei . . . . .	„ 0.06
$\frac{3}{8}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.57

man den Rest des Fettes flüssig, aber nicht heiß werden, sticht von dem aufgegangenen Teig mit einem Eßlöffel kleine Buchteln ab, dreht sie in der Pfanne im Fett, damit sie sich nach dem Backen leicht voneinander lösen, und legt sie der Reihe nach in die Pfanne. Wenn sie noch einmal

gut gegangen sind, werden sie ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohr gebacken. Füllt man die Buchteln, so walzt man den Teig nicht zu dünn aus, schneidet ihn in kleine Vierecke, gibt in die Mitte einen kleinen Löffel Powidl-, Nuß- oder Mohnfülle, schlägt den Teig darüber, so daß er die Fülle überall umgibt und behandelt die Buchteln weiter wie ungefüllte.

### 385. Potize.\*

25 dkg Mehl . . . . .	K 0.10
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.07
2 dkg Germ . . . . .	„ 0.06
1 dkg Zucker . . . . .	„ 0.01
1 Ei . . . . .	„ 0.06
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.01
Nußfülle . . . . .	„ 1.05
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 1.37

Das Mehl muß sehr trocken und erwärmt sein, ehe man es mit allen anderen Zutaten (bis auf 2 dkg Fett, die zum Ausstreichen der Form gebraucht werden) zu einem feinen Teig verarbeitet, der  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt rasten muß. Auf einem bemehlten Tuch wird er nun so dünn wie möglich ausgewalzt, mit der erwärmten

Fülle bestrichen, zusammengerollt und schneckenförmig in eine gut ausgefettete, ausgebröselte Form gegeben. Die Potize muß 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen, wird dann 1 Stunde im Ofenrohr gebacken, nachher gestürzt, mit Zucker bestreut und erst am nächsten Tag, in dünne Scheiben geschnitten, zu Tisch gegeben. Potize hält sich mehrere Wochen.

### 385 a. Nußfülle zur Potize.\*

25 dkg Honig . . . . .	K 0.40
22 dkg Walnüsse . . . . .	„ 0.53
4 dkg Zucker . . . . .	„ 0.03
1 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.01
1 Zitrone . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 1.05

Der Honig wird mit dem Fett 5 Minuten gesotten, dann die Hälfte der fein gehackten Nüsse, der Zucker, Zitronengelb, Zitronensaft, etwas Zimt, Neugewürz und Nelken hineingeben. Diese Fülle streicht man etwas ausgekühlt auf den Teig und streut den Rest der Nüsse darüber.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Grammm.

### 386. Einfache Krapfen.\*

55 dkg Mehl . . . . .	K 0.22
25 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.35
15 g Germ . . . . .	„ 0.05
1 Ei . . . . .	„ 0.06
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.72

$\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch, Germ und 2 Löffel Mehl werden angerührt und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Unterdessen vermischt man das Mehl, 5 dkg flüssiges Fett, die laue Milch, das Ei und etwas Salz miteinander und schlägt den Teig ab, bis er Blasen wirft. Dann wird

er mit einem Tuch bedeckt, in die Nähe des Herdes gestellt, bis er zu doppelter Höhe aufgegangen ist. Den gegangenen Teig nimmt man auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit der ebenfalls bemehlten Hand auseinander und sticht mit einem Krapfenstecher 30 Krapfen davon aus. Wenn der letzte ausgestochen ist, wird es meist gerade Zeit sein, die inzwischen aufgegangenen ersten Krapfen zu backen. Man zieht sie so auseinander, daß der Teig in der Mitte ganz dünn wird, am Rande aber dicker bleibt. Nun werden sie vorsichtig in heißes Fett eingelegt, sogleich mit Fett übergossen, schnell gebacken und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 387. Bessere Krapfen.\*

62 dkg Mehl . . . . .	K 0.25
30 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.42
6 dkg Zucker . . . . .	„ 0.05
6 dkg kleine Weinbeeren . . . . .	„ 0.08
2 dkg Germ . . . . .	„ 0.06
2 Eier . . . . .	„ 0.12
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 1.03

Sie werden bereitet wie die einfachen Krapfen Nr. 386, nur mengt man 10 dkg flüssiges Fett zum Teig und, wenn dieser fein abgeschlagen ist, die kleinen Weinbeeren und etwas Zitronengelb darunter und bestreut die fertigen Krapfen mit Zucker. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 388. Faschingskrapfen.\*

60 dkg Mehl . . . . .	K 0.24
28 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.39
10 dkg Zucker . . . . .	„ 0.08
25 g Germ . . . . .	„ 0.08
3 Eidötter . . . . .	„ 0.09
1 Ei . . . . .	„ 0.06
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.22
	<hr/> K 1.19

Alle Zutaten werden etwas erwärmt. 10 dkg flüssiges Fett rührt man flaumig, treibt nach und nach die Eier damit ab, zuletzt auch den Zucker und vermischt diesen Abtrieb nebst der aufgegangenen Germ und etwas Salz mit dem gesiebten Mehl. Wenn die Masse durch Abschlagen feinblasig geworden ist, stellt man sie, mit einem Tuch

bedeckt, an eine gleichmäßig warme Stelle des Raumes. Nach etwa

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

3 Stunden wird ein Teil des Teiges aufs bemehlte Brett genommen und halbzentimeterdick ausgewalkt. Nun sticht man mit dem Krapfenstecher Blättchen aus, belegt eines in der Mitte mit fester Obstfülle und legt ein zweites darüber. Die so entstandenen Krapfen werden nun mit einem etwas kleineren Ausstecher wieder ausgestochen, auf ein bemehltes Tuch gelegt, leicht zugedeckt und nochmals  $\frac{3}{4}$  Stunden zum Aufgehen gestellt. Hierauf bäckt man sie im nicht zu heißen, tiefen Fett, anfangs bedeckt, nach dem Umwenden aber offen, auf beiden Seiten schön goldbraun und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Etwas ausgekühlt, werden die Krapfen mit Zucker bestreut. Die Masse ergibt 30 Stück. Der Teig kann aber auch, dicker ausgewalkt, nur einmal ausgestochen und ungefüllt verwendet werden. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 389. Schnürkrapfen.\*

30 dkg Mehl . . . . .	K	0.12
15 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.21
10 dkg Schweinefett . . . . .	"	0.21
6 dkg Zucker . . . . .	"	0.05
3 Dotter . . . . .	"	0.09
$\frac{1}{3}$ l saurer Rahm . . . . .	"	0.15
Zubehör . . . . .	"	0.02
	K	0.85

Das Mehl wird auf dem Radelbrett kranzförmig geordnet. In die dadurch entstandene Vertiefung gibt man das Schweinefett, die Dotter und den Rahm, etwas Zitronenschale und Salz, verarbeitet alles zu einem Teig und läßt diesen  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten. Dann walkt man ihn stark messer-

rückendick aus, radelt mit dem Krapfenradl oder schneidet mit dem Messer 12 längliche Teigstückchen, bindet diese mit dünnem Bindfaden auf das Eisen, bäckt sie im heißen, tiefen Fett aus und dreht sie noch heiß in einer Mischung von Zucker und Zimt. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10. Die Schnürkrapfen können mit geschlagenem Rahm oder Apfelschaum Nr. 504 gefüllt werden. Weniger fett werden die Schnürkrapfen, wenn man sie auf einem eigens dazu geformten Blech im Ofenrohr bäckt.

### 390. Rosenkrapfen.\*

20 dkg Mehl . . . . .	K	0.08
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.06
4 dkg Schweinefett . . . . .	"	0.08
3 dkg Zucker . . . . .	"	0.02
3 Eidotter . . . . .	"	0.09
Zubehör . . . . .	"	0.15
	K	0.48

Aus Mehl, Schweinefett, Eidotter, 3 Eßlöffel saurem Rahm, 2 dkg Zucker, Salz und etwas Zitronengelb bereitet man einen Teig, der, fein abgearbeitet, 15 Minuten rasten muß. Ausgewalkt wird der Teig zusammengeslagen und wieder zum Rasten gestellt. Nachdem dieses Verfahren drei-

mal wiederholt ist, wird er dünn ausgewalkt und mit drei

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gram.

Krapfenstechern von verschiedener Größe ausgestochen. In jedes Scheibchen macht man vom Rand gegen die Mitte zu 5 kurze Einschnitte, betupft sie in der Mitte mit etwas Eigelb und legt drei in der Weise aufeinander, daß das größte nach unten, das kleinste nach oben kommt. Dann werden die Krapfen in der Mitte ein wenig zusammengedrückt und etwas geschüttelt, damit die Blättchen gegen den Rand hin nicht zusammenkleben. Hierauf bäckt man sie im heißen Fett, streut, wenn sie auf dem Sieb abgetropft sind, Zucker darüber und gibt in die Mitte der Krapfen ein wenig Eingesottenes. Die Zutaten ergeben 18 Krapfen. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 391. Schneeballen.\*

30 dkg Mehl . . . . .	K 0.12
10 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.14
2 dkg Zucker . . . . .	„ 0.02
4 Eidotter . . . . .	„ 0.12
$\frac{1}{8}$ l saurer Rahm . . . . .	„ 0.15
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.56

Der Teig wird bereitet wie in Nr. 389, nur ohne Schweinefett. Nach dem Rasten walkt man ihn dünn aus und radelt viereckige Stücke ab, die noch einige Einschnitte mit dem Radel erhalten müssen. Die durch die Einschnitte entstandenen Teigstreifen werden durcheinandergezogen und die

Sneeballen im tiefen Fett gebacken. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 392. Brandteigkugeln.\*

22 dkg Mehl . . . . .	K 0.09
7 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.10
5 dkg Zucker . . . . .	„ 0.04
4 Eier . . . . .	„ 0.24
4 dl Magermilch . . . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.52

Milch und 4 dkg Fett werden zum Sieden gebracht. Dann gibt man das Mehl dazu und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sich der Teig von der Pfanne löst, worauf man ihn auskühlen läßt. Nun knetet man nach und nach die Eier unter die Masse, mischt etwas Salz und eine

Messerspiße doppeltkohlenfaures Natron dazu und formt mit dem Löffel Kugeln daraus, die im tiefen Fett ausgebacken, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und mit Zucker bestreut werden. Ohne Zucker bereitet, können die Brandteigkugeln auch zu grünem Salat gereicht werden.

Aus der gleichen Teigmasse werden auch die Spritzstrauben bereitet, die man mit Obstsaft zu Tisch gibt. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 393. Schweizerküchli.\*

32 dkg Mehl . . . . .	K 0.13
30 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.42
3 Eier . . . . .	0.18
1 dl saurer Rahm . . . . .	0.12
Zubehör . . . . .	0.01
	<hr/> K 0.86

Rahm, Ei und Salz werden in einer Schüssel gut verrührt, dann mit dem Mehl vermengt und auf dem Nudelbrett sehr gut abgeknetet. Dieser Teig muß zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten. Das Kneten und Rasten des Teiges wird dreimal wiederholt, denn

er muß sehr fein und zäh sein. Dann formt man 12 Laibchen daraus. Auch diese müssen noch ein wenig rasten, hierauf werden sie sehr fein ausgewalkt, so dünn und gleichmäßig wie möglich ausgezogen und im tiefen Fett rasch goldgelb gebacken. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 394. Trichterstrauben.\*

62 dkg Mehl . . . . .	K 0.25
45 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.63
2 dkg Germ . . . . .	0.06
1 dkg Zucker . . . . .	0.01
1 Ei . . . . .	0.06
$\frac{3}{4}$ l Magermilch . . . . .	0.06
Zubehör . . . . .	0.01
	<hr/> K 1.08

Mehl und Milch werden mit der Schneerute glatt verrührt, ein wenig gezuckert und gesalzen. Nun bröseln man, indem man den Teig weiter schlägt, die rohe Germ hinein, gibt hernach 2 dkg zerlassenes Fett und das Ei dazu und läßt den Teig an einem warmen Ort  $\frac{1}{2}$  Stunde

stehen. Dann läßt man den Teig durch einen Straubentrichter oder einen großen gewöhnlichen Trichter in das sehr heiße Fett laufen. Man fängt in der Mitte an, gießt ohne Unterbrechung in der Runde weiter, bis die Pfanne voll ist, bäckt die Strauben auf beiden Seiten, legt sie auf ein Sieb und gibt sie warm zu Tisch. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 395. Holunderstrauben.\*

45 dkg Mehl . . . . .	K 0.18
28 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.39
3 Eier . . . . .	0.18
$\frac{3}{4}$ l Magermilch . . . . .	0.06
Zubehör . . . . .	0.01
	<hr/> K 0.82

Milch, Mehl und etwas Salz werden erst allein und dann mit den Eiern zu einem feinen Teig abgeschlagen. Hierauf taucht man die Holunderblüten (24 Stück) eine nach der anderen in den Teig, gibt sie in das heiße Fett, bäckt die Strauben

lichtbraun und gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

1 Krone (K) = 1.06 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 396. Natronküchlein.\*

30 dkg Mehl . . . . .	K 0.12
30 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.42
2 dkg Zucker . . . . .	„ 0.02
2 Eier . . . . .	„ 0.12
$\frac{1}{2}$ l Buttermilch . . . . .	„ 0.04
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.74

Das Mehl wird mit der Buttermilch verquirlt und mit den Dottern, 1 dkg Zucker, Salz, etwas Zitronengelb und einer Messerspitze voll doppeltkohlen-saurem Natron vermisch. Zuletzt mengt man den Schnee unter die Masse, sticht mit dem Löffel kleine Küchlein ins heiße, tiefe Fett

bestreut die gebackenen mit dem Rest des Zuckers. Wird statt der Buttermilch  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm und  $\frac{1}{4}$  l saure Milch verwendet, so werden die Küchlein mürber und feiner. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 397. Ausgestochene Natronküchlein.\*

21 dkg Mehl . . . . .	K 0.08
14 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.20
3 dkg Zucker . . . . .	„ 0.02
1 g Natron . . . . .	„ 0.01
1 Ei . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.19
	<hr/> K 0.56

3 dkg zerlassenes Fett, 6 Löffel saurer Rahm, 2 dkg Zucker, eine Prise Salz und das Ei werden zusammen abgeschlagen, diese Mischung dann dem mit Natron vermengten Mehl beigegeben und alles zu einem feinen Teig verarbeitet. Wenn dieser  $\frac{1}{4}$  Stunde gerastet hat, sticht

man mit einem Krapsenstecher Blättchen aus und darauf mit einem kleineren noch die innere Rundung davon weg. Die auf solche Weise entstandenen Ringlein bäckt man im heißen, tiefen Fett beiderseits goldgelb, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und gibt sie, mit dem Rest des Zuckers bestreut, zu Tisch. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 398. Hasenöhrl.\*

55 dkg Mehl . . . . .	K 0.22
28 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.39
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.62

Man bringt  $\frac{3}{8}$  l Wasser mit 5 dkg Fett zum Sieden, salzt, brüht damit das Mehl ab und verarbeitet es rasch zu einem Teig. Dieser wird nun stark messerrücken-

dick ausgewalkt, worauf man kleine Vierecke herausradelt, die man im heißen, tiefen Fett rasch ausbäckt. Statt Wasser kann zum Bereiten des Teiges auch frische Milch oder kalte saure Milch verwendet werden. Hasenöhrl schmecken am besten zu Salat oder Sauerkraut. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 399. Roggenblätteln.\*

60 dkg Roggenmehl . . . . .	K 0.24
20 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.28
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.53

Das Mehl wird gesalzen und mit knapp  $\frac{1}{2}$  l siedendem Wasser verrührt. Dann nimmt man den Teig auf das Nudelbrett heraus und bearbeitet ihn schnell.

Die Blätteln werden messerrückendick ausgewalkt, in Vierecke geschnitten und sehr schnell im tiefen, heißen Fett gebacken. Sie müssen beim Backen augenblicklich Farbe annehmen, sonst ziehen sie zuviel Fett, was ihren Wohlgeschmack und ihre Verdaulichkeit beeinträchtigt.

### 400. Reiszwürste.

40 dkg Reis . . . . .	K 0.20
18 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.25
10 dkg Brösel . . . . .	„ 0.06
7 dkg Zucker . . . . .	„ 0.06
2 Eier . . . . .	„ 0.12
1 l Magermilch . . . . .	„ 0.08
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.78

Der Reis wird in siedender, etwas gesalzener Milch vorgekocht und in die Kiste gestellt. Aus 2 Dottern, 6 dkg Fett und 5 dkg Zucker macht man einen Abtrieb, vermengt ihn mit dem gekochten Reis und zieht zuletzt den Schnee der beiden Eiweiß leicht darunter. Diese Masse streicht

man 3 cm hoch auf ein befeuchtetes Brett, schneidet, wenn sie erkaltet ist, gleichmäßige, längliche Stücke davon und formt diese zu Würstchen, die in Bröseln gedreht, rasch im tiefen, heißen Fett gebacken werden. Abgetropft bestreut man die Reiszwürste mit Zucker und gibt sie mit Obst zu Tisch. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

### 401. Grießkrapferln.

20 dkg Grieß . . . . .	K 0.08
14 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.20
12 dkg Brösel . . . . .	„ 0.07
4 dkg Zucker . . . . .	„ 0.03
3 Eier . . . . .	„ 0.18
$\frac{3}{4}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.63

Die Milch wird mit 6 dkg Pflanzenfett, 4 dkg Zucker und Salz aufgesotten, der Grieß langsam hineingerührt, vorgekocht und in die Kiste gestellt. Nach 1 Stunde nimmt man den Brei heraus, rührt 1 Ei darunter und streicht ihn  $\frac{1}{2}$  cm dick auf ein befeuchtetes Brett. Aus der erkalteten

Masse werden kleine Scheiben ausgestochen, die man in der Mitte mit etwas Eingefottenem belegt, mit einer zweiten Scheibe bedeckt und am Rande zusammendrückt. In Ei getaucht und eingebröseln, werden die Krapfen sehr schnell im tiefen, heißen Fett ausgebacken. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 Stunde.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 402. Apfelkrapferln.\*

$\frac{1}{2}$ kg Apfel . . . . .	K	0.15
22 dkg Mehl . . . . .	"	0.09
12 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.17
1 Ei . . . . .	"	0.06
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.02
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.50

Aus Milch und Mehl rührt man einen glatten Teig, der zuletzt mit Ei und etwas Salz gut abgeschlagen wird. In den Teig taucht man dünn geschnittene Scheiben von großen Äpfeln, bäckt sie schnell im heißen, tiefen Fett auf beiden

Seiten lichtbraun und bringt sie, nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreut, heiß zu Tisch. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 403. Schlofferbuben.\*

25 dkg gedörrte Zwetschen . . . . .	K	0.15
10 dkg Mehl . . . . .	"	0.04
8 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.11
1 dkg Zucker . . . . .	"	0.01
2 Eier . . . . .	"	0.12
1 dl Magermilch . . . . .	"	0.01
Zubehör . . . . .	"	0.01
	K	0.45

Die gedörrten Zwetschen werden nicht ganz weich gesotten und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen bereitet man aus Milch, Mehl, Eiern und Salz einen Teig. Darauf werden die Zwetschen in den Teig getaucht, im tiefen, heißen Fett ausgebacken und zuletzt mit Zucker bestreut. Aus frischen Zwetschen ist die Speise viel

feiner, nur ist es dann ratsam, den Kern zu entfernen, weil die Zwetschen sonst innen nicht gar werden. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 404. Arme Ritter.\*

28 dkg Semmeln . . . . .	K	0.28
20 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.28
16 dkg Brösel . . . . .	"	0.10
6 dkg Zucker . . . . .	"	0.05
2 Eier . . . . .	"	0.12
$\frac{3}{8}$ l Magermilch . . . . .	"	0.03
Zubehör . . . . .	"	0.02
	K	0.88

Nachdem man die Semmeln zu Scheiben geschnitten, werden Milch, Eier, 4 dkg Zucker und Salz versprudelt, die Schnitten darin eingeweicht, dann eingebroselt und im tiefen Fett ausgebacken. Man bestreut sie mit Zimt und Zucker und reicht Obst dazu. Ungezuckert eignen sich die armen Ritter

auch als Beilage zu Gemüsen oder Salat. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

### 405. Goldschnitten.\*

Aus Mehl, Milch, Ei und ein wenig Salz wird ein Teig bereitet. Das Milchbrot schneidet man zu größeren Schnitten, taucht diese in

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

37 dkg von der Rinde befreites Milchbrot (Nr. 371) . . . . .	K	0.13
22 dkg Mehl . . . . .	"	0.09
20 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.28
1 Ei . . . . .	"	0.06
$\frac{3}{8}$ l Buttermilch . . . . .	"	0.03
Zubehör . . . . .	"	0.01
	<u>K</u>	<u>0.60</u>

den Teig und bäckt sie rasch auf beiden Seiten im heißen, tiefen Fett goldgelb. Die Schnitten können zu Salat oder, mit Zucker und Zimt bestreut, auch zu Obst gereicht werden.

#### 406. Grießschnitten.

30 dkg Grieß . . . . .	K	0.12
25 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.35
9 dkg Brösel . . . . .	"	0.05
1 Ei . . . . .	"	0.06
$1\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	"	0.10
Zubehör . . . . .	"	0.01
	<u>K</u>	<u>0.69</u>

5 dkg Fett und  $1\frac{1}{8}$  l Milch bringt man zum Sieden, streut den Grieß unter fortwährendem Rühren langsam hinein, salzt, kocht 1 Minute vor und stellt ihn 1 bis 4 Stunden in die Riste. Dann streicht man die Masse fingerdick auf ein befeuchtetes

Brett und schneidet sie erkaltet in hübsche Stücke. Das Ei wird mit dem Rest der Milch versprudelt, etwas gesalzen, die Schnitten werden darin auf beiden Seiten befeuchtet, dann eingebrösel und schnell im heißen, tiefen Fett ausgebacken. Man reicht sie zu Soßensfleisch oder Salat. Mit Zucker und Zimt bestreut, geben sie auch mit gedünstetem Obst oder Obstsaft eine gute Mahlzeit. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

#### 407. Zwetschenschnitten.\*

50 dkg gedörrte Zwetschen . . . . .	K	0.30
30 dkg Milchbrot (Nr. 371) . . . . .	"	0.11
13 dkg Pflanzenfett . . . . .	"	0.18
10 dkg Mehl . . . . .	"	0.04
3 dkg Zucker . . . . .	"	0.02
2 Eier . . . . .	"	0.12
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	"	0.01
Zubehör . . . . .	"	0.01
	<u>K</u>	<u>0.79</u>

Die in der Riste mit Zimt, Nelken und Zitronenschalen weichgesottenen Zwetschen werden entkernt und gewiegt. Das Milchbrot schneidet man zu Scheiben und bestreicht die eine Seite mit den Zwetschen. Die Schnitten zieht man dann durch einen aus Milch, Mehl, 2 dkg Zucker, etwas Salz und Eiern bereiteten, fein abgerührten Teig und bäckt sie im tiefen, heißen Fett auf beiden Seiten. Beim An-

richten werden sie mit Zucker bestreut. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

#### 408. Dalken.\*

Milch, Mehl und etwas Salz werden mit 1 dkg Zucker zu einem feinen Teig abgerührt, dem man 3 Eidotter und zuletzt

1 Krone (K) = 1.05 Franken.    1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

20 dkg Mehl . . . . .	K 0.08
10 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.14
2 dkg Zucker . . . . .	„ 0.02
3 Eier . . . . .	„ 0.18
1/2 l Magermilch . . . . .	„ 0.04
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.47

Dalken, wenn man eine Dalke mit Powidl oder Eingefottenem bestreicht, eine zweite daraufgibt und sie dann mit Zucker bestreut.

den sehr steifen Schnee beimengt. In den Vertiefungen der Dalkenpfanne läßt man etwas Fett heiß werden, gibt je 1 Eßlöffel Teig hinein, bäckt die Dalken auf beiden Seiten lichtbraun, bestreut sie mit Zucker und gibt sie schnell zu Tisch. Feiner werden die

#### 409. Dalken mit Germ.\*

25 dkg Mehl . . . . .	K 0.10
14 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.20
2 dkg Zucker . . . . .	„ 0.02
1 dkg Germ . . . . .	„ 0.03
3 Eier . . . . .	„ 0.18
1/4 l Magermilch . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<hr/> K 0.56

warmen Ort ungefähr 1 1/2 Stunden aufgehen. Gebacken werden sie wie die Dalken Nr. 408.

Lauwarme Milch, Germ, Zucker, das erwärmte Mehl und etwas Salz rührt man zu einem glatten Teig und schlägt ihn fest ab. Dann gibt man die Dotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, schlägt alles noch einmal gut durch und läßt den Teig an einem

#### 410. Äpfelkolatschen.\*

70 dkg Apfel . . . . .	K 0.21
32 dkg Mehl . . . . .	„ 0.13
8 dkg Schweinefett . . . . .	„ 0.17
5 dkg Weinbeeren . . . . .	„ 0.07
4 dkg Zucker . . . . .	„ 0.03
2 Eier . . . . .	„ 0.12
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 0.75

kaltgestellt 1/2 Stunde zugedeckt rasten. Inzwischen werden die Äpfel geschält, gehobelt und mit den kleinen Weinbeeren gemischt. Der Teig wird dünn ausgewalkt, zu Vierecken abgeradelt und mit Äpfeln gefüllt, am Rand mit Eiweiß bestrichen, zusammengeschlagen und an den Enden etwas zusammengedrückt. Die Kolatschen werden dann auf ein Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen und 20 Minuten im Rohr gebacken. Mit Zucker bestreut, können sie warm oder kalt zu Tisch gebracht werden.

In die Mitte des kranzförmig aufs Brett gegebenen Mehles kommen das Fett, 2 Dotter, 2 dkg Zucker, 1/8 l Wasser und etwas Salz. Die Zutaten werden mit dem Kochlöffel gut gemischt, das Mehl von der Mitte aus dazugerührt und alles rasch zu einem Teig verarbeitet. Derselbe muß nun

1 Krone (K) = 1.05 Franken.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 411. Topfenkolatschen.\*

27 dkg Mehl . . . . .	K 0.11
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.04
2 dkg Zucker . . . . .	0.02
1 dkg Germ . . . . .	0.03
1 Ei . . . . .	0.06
$\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . .	0.01
Topfenfülle . . . . .	0.44
Zubehör . . . . .	0.01
<hr/>	
K 0.72	

Die Zutaten werden mit 2 dkg zerlassenem Fett zu einem feinen Germteig verarbeitet, der zugedeckt aufgehen muß. Der Teig wird auf einem bemehlten Brett messerrückendick ausgewalkt, in Vierecke geradelt und gefüllt. Dann nimmt man die 4 Spitzen des Teiges zusammen, drückt die Ränder aneinander, damit die

Fülle nicht herauskommt, legt die Kolatschen auf ein befettetes Blech und läßt sie noch einmal aufgehen. Mit Ei bestreichen, bäckt man sie je nach Größe  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohr.

20 dkg Topfen . . . . .	K 0.11
5 dkg Zucker . . . . .	0.04
3 dkg Rosinen . . . . .	0.06
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.03
1 Ei . . . . .	0.06
1 dl saurer Rahm . . . . .	0.12
Zubehör . . . . .	0.02
<hr/>	
K 0.44	

#### 411a. Topfenfülle.\*

Einem flaumigen Abtrieb aus Fett, Eidotter und Zucker fügt man den Rahm, den fein verrührten Topfen, die Rosinen, etwas Salz, Zitronengelb und den steifen Schnee bei.

### 412. Würber Teig.\*

25 dkg Mehl . . . . .	K 0.10
10 dkg Schweinesfett . . . . .	0.21
2 dkg Zucker . . . . .	0.02
1 Ei . . . . .	0.06
Zubehör . . . . .	0.01
<hr/>	
K 0.40	

Das Mehl wird kranzförmig auf das Brett gelegt und in die Mitte Schweinesfett, Eidotter, Zucker, Salz und 1 dl kaltes Wasser gegeben. Wenn alle Zutaten gut gemischt sind, gibt man das Mehl bei und verarbeitet alles rasch zu einem Teig. Wenn

dieser zugedeckt an einem kühlen Ort  $\frac{1}{2}$  Stunde gerastet hat, wird er ausgewalkt, ein rundes, eingefettetes Blech, das ungefähr 30 cm Durchmesser hat, damit belegt und der über den Rand hängende Teig abgeschnitten. Aus diesem schneidet man lange Streifen, bestreicht den Rand des Ruchens mit Eiweiß und legt die Teigstreifen darauf. Der Kuchen wird mit einigen Pfirsichsteinen beschwert oder mit einer Gabel einigemal eingestochen, damit sich der Teig nicht in der Mitte aufblähe, und dann im Ofenrohr 15 Minuten vorgebacken.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 413. Grießkuchen.

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0.40
12 dkg Grieß . . . . .	0.05
8 dkg Zucker . . . . .	0.06
5 dkg Rosinen . . . . .	0.10
4 dkg Mandeln . . . . .	0.13
3 Eier . . . . .	0.18
1 l Magermilch . . . . .	0.08
Zubehör . . . . .	0.01
	<hr/> K 1.01

Der Grieß wird mit Milch, etwas Salz und Zitronenschale in der Kiste gar gekocht. Von 7 dkg Zucker und den Dottern macht man einen flaumigen Abtrieb, mischt den Grießbrei, die Rosinen, die stiftlig geschnittenen Mandeln, darunter einige bittere, dazu und zieht zuletzt den Schnee darunter. Das Blech wird mit dem mürben Teig Nr. 412 belegt und dieser dann vorgebacken.

Wenn das geschehen ist, streicht man die Grießfülle darauf, bäckt den Kuchen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde und gibt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

### 414. Reiskuchen.

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0.40
12 dkg Reis . . . . .	0.06
8 dkg Zucker . . . . .	0.06
5 dkg Rosinen . . . . .	0.10
1 dkg Stärkemehl . . . . .	0.01
4 Eier . . . . .	0.24
$1\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	0.10
Zubehör . . . . .	0.01
	<hr/> K 0.98

In die kalte Milch rührt man das Stärkemehl ein, bringt sie darauf mit etwas Salz und Zitronenschale zum Sieden, gibt den Reis dazu, kocht vor und stellt ihn 4 Stunden in die Kiste. Reis, Zucker, Rosinen und die Dotter werden vermischt und zum Schluß der steife Schnee daruntergezogen. Das Blech belegt man mit mürbem Teig Nr. 412 und läßt ihn vorbacken. Mit

der Reiskfülle bestrichen, wird er dann nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken und warm zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

### 415. Heidelbeer-, Schwarzbeer- oder Blaubeerkuchen.\*

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0.40
70 dkg Heidelbeeren . . . . .	0.21
5 dkg Zucker . . . . .	0.04
5 dkg Brösel . . . . .	0.03
	<hr/> K 0.68

Der aus mürbem Teig Nr. 412 hergestellte Kuchen wird vorgebacken, erst mit den Bröseln, dann mit den Heidelbeeren bestreut und in 10 Minuten fertig gebacken. Hierauf streut man 3 dkg Zucker auf den fertig gebackenen Kuchen und schiebt ihn

noch einen Augenblick ins Rohr. Der Rest des Zuckers wird erst bei Tisch über den Kuchen gegeben.

1 Krone (K) = 1.5 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.      1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 416. Zwetschenkuchen.\*

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0,40
1 kg entkernte Zwetschen . . . . .	" 0,45
5 dkg Zucker . . . . .	" 0,04
	<hr/> K 0,89

Man bereitet einen mürben Teig nach Nr. 412, läßt ihn vorbacken und legt die sorgfältig entkernten Zwetschen mit der Schale auf den Teig. Darauf wird der Kuchen gebacken, mit 3 dkg Zucker bestreut und nochmals schnell in den Ofen gegeben.

Zur Abwechslung kann der Zwetschenkuchen vor dem Backen mit einer Handvoll Brösel aus Roggenbrot bestreut werden. Kirschkuchen wird ebenso bereitet.

### 417. Rhabarberkuchen.\*

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0,40
75 dkg gepuhter Rhabarber . . . . .	" 0,45
15 dkg Zucker . . . . .	" 0,12
5 dkg Brösel . . . . .	" 0,03
	<hr/> K 1,00

Der aus mürbem Teig bereitete und vorgebackene Kuchen wird erst mit Bröseln, dann mit den abgezogenen, in kleine Würfel geschnittenen Rhabarberstengeln belegt und in 10 Minuten fertig gebacken. Bei zarten, jungen Stengeln kann das Abziehen unterbleiben. Nach dem

Backen streut man 10 dkg Zucker auf den Kuchen und schiebt ihn nochmals in den Ofen. Der Rest des Zuckers wird erst bei Tisch darübergestreut.

### 418. Erdbeerkuchen.\*

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0,40
75 dkg Erdbeeren . . . . .	" 0,75
10 dkg Zucker . . . . .	" 0,08
	<hr/> K 1,23

Der Kuchen wird aus mürbem Teig nach Nr. 412 bereitet und im Ofenrohr in 20 Minuten fertig gebacken. Die Erdbeeren läßt man gezuckert  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, ehe man den gebackenen, noch heißen

Kuchen damit belegt. Vollkommen erkaltet, kann er auch mit Schlagrahm ( $\frac{1}{4}$  l mit 5 dkg Zucker gesüßt) verziert werden.

### 419. Apfelfkuchen.\*

Mürber Teig (Nr. 412) . . . . .	K 0,40
1 kg geschälte Apfel . . . . .	" 0,40
10 dkg Zucker . . . . .	" 0,08
	<hr/> K 0,88

Der nach Nr. 412 bereitete und auf ein Blech gelegte mürbe Teig wird nicht vorgebacken, sondern man gibt die in Spalten geschnittenen rohen Apfel gleich darauf. Wenn die Apfel weich sind und der Teig

1 Krone (K) = 1,05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0,85 Mark.

! Desagramm (dkg) = 10 Gramm.

lichtbraun ist, streut man den Zucker darüber und schiebt den Kuchen noch für kurze Zeit in den Ofen. Verfeinert wird er durch folgenden Uberguß: 5 g Kartoffelmehl werden mit  $\frac{1}{8}$  l Milch glatt gerührt und unter beständigem Schlagen aufgekocht. Dann zieht man die Milch vom Feuer und gibt, wenn sie ein wenig erkaltet ist, 2 dkg Zucker und 2 Eier dazu. Wenn alles gut abgesprudelt und ein wenig gesalzen ist, gibt man die Masse über den noch nicht ganz fertigebackenen Kuchen und stellt ihn nochmals 10 Minuten ins Rohr.

#### 420. Streuselfuchen.\*

35 dkg Mehl . . . . .	K 0.14
7 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.10
1 dkg Zucker . . . . .	„ 0.01
15 g Germ . . . . .	„ 0.05
1 Ei . . . . .	„ 0.06
$\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .	„ 0.02
Streusel . . . . .	„ 0.42
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<u>K 0.81</u>

Aus Mehl, Milch, 1 dkg Zucker, 4 dkg flüssigem Fett, dem Ei, etwas Salz und Germ bereitet man einen Germteig, läßt ihn ein wenig aufgehen, vertheilt ihn dann gleichmäßig auf das mit 1 dkg Fett bestrichene, runde Blech und stellt ihn an die Wärme. Ist der Teig um das Doppelte aufgegangen, so bestreicht

man ihn mit 2 dkg zerlassenem Fett, streut den Streusel darauf und bäckt den Kuchen bei guter Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden. Das Ei kann auch weggelassen werden. An Stelle des Streusels kann der mit Fett bestrichene Kuchen auch mit 8 dkg stiftlig geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und gebacken werden.

#### 420 a. Streusel.\*

10 dkg Mehl . . . . .	K 0.04
7 dkg Butter . . . . .	„ 0.21
5 dkg Zucker . . . . .	„ 0.04
3 dkg Mandeln . . . . .	„ 0.10
Zubehör . . . . .	„ 0.03
	<u>K 0.42</u>

Mehl und Zucker überschüttet man in einer Schüssel mit der zerlassenen Butter, gibt die geriebenen Mandeln, davon einige bittere, etwas Zitronengelb, Zimt und Salz dazu und mischt alles mit der Gabel so, daß große Brösel entstehen, die dann auf den Teig gestreut werden.

#### 421. Äpfelkuchen von Germteig.\*

Der nach Nr. 420 bereitete Germteig wird, nachdem er ein wenig aufgegangen ist, aufs Blech gegeben und dann nochmals zum Aufgehen gestellt. Inzwischen dünstet man die geschälten, in kleine Spalten geschnittenen Apfel in  $\frac{1}{4}$  l Wasser mit 2 dkg Zucker, etwas Zitronenschale und ganzem Zimt. Ist der Teig ums Doppelte auf-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Marf.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

75 dkg Apfel . . . . .	K 0.23
35 dkg Mehl . . . . .	" 0.14
6 dkg Zucker . . . . .	" 0.05
6 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.08
15 g Germ . . . . .	" 0.05
1 Ei . . . . .	" 0.06
1/4 l Magermildch . . . . .	" 0.02
Zubehör . . . . .	" 0.02
	<hr/> K 0.65

gegangen, wird er mit den ausgekühlten Äpfeln schön belegt und in  $\frac{3}{4}$  Stunden fertig gebacken. Der Kuchen kann, mit Zucker bestreut, warm oder kalt aufgetragen werden. Zum Belegen eignen sich auch Zwetschen, Rhabarber, Kirschen, Marillen (Aprikosen) und Obstmus (Marmelade). Auch dieser Kuchen kann mit dem in Nr. 419

angegebenen Überguß verfeinert werden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.  
1 Krone (K) = 0.85 Mart.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutliche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.