

$\frac{1}{2}$ Paket Backpulver, Schnee von 3 Eiweiß darunter-
mengen und in Tortenformen 2 flache Kuchen un-
gefähr 15 Minuten backen. Wenn sie ausgekühlt
sind, einen Kuchen mit zerquetschten Gartenerdbeeren
belegen, den zweiten Kuchen daraufgeben, mit
 $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers bestreichen und mit schönen,
großen Erdbeeren garnieren. — Dasselbe kann auch
mit rohen Pfirsichen gemacht werden.

232. Heidelbeerpudding. Heidelbeeren mit etwas
Rohzucker kochen, bis sie aufplatzen, dann einfachen
ungezuckerten Wasserzwieback so lange mitkochen
lassen, bis er ganz weich ist. Die fertigen Stücke
werden abwechselnd mit Beeren lagenweise in eine
Glasschüssel geschichtet und der eventuell noch vor-
handene Saft darübergegossen. — In Dunst ohne
Zucker eingekochte Heidelbeeren, die man mit
etwas Honig süßt, können ebenso verwendet werden.
Kalt mit Milch, Schlagobers oder roher Eiersoß (238)
zu reichen.

233. Gewürzkuchen. 40 dkg Weizenschrot, 10 dkg
Weißmehl, 12 dkg Rohzucker, 5 dkg Oel, $\frac{1}{2}$ Liter
Wasser, 1 Paket Backpulver, 1 gestrichenen Eß-
löffel Zimt oder Anis und 1 gestrichenen Teelöffel
Nelken und 5 dkg Rosinen. Die Masse gründlich
mischen und in einer Brotform backen oder auf ein
Backblech streichen und gebacken in kleine Vierecke
oder Streifen schneiden.

Soßen.

234. Hagebuttensoß. $\frac{1}{4}$ kg reife Hagebutten
mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und etwas Zitronen-
saft weich kochen, durchpassieren und mit etwas
Mais-, Reis- oder Kartoffelmehl — mit kaltem Wasser
angerührt — aufkochen lassen, eventuell mit Honig
süßen.