

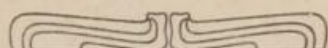


222568

Haushaltungs-Pensionat

mit Kochschule

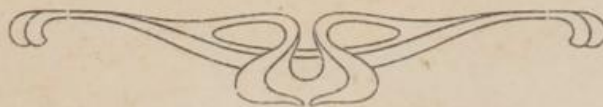
Amanda Eigenbrodt, Neustadt a. d. Hdt.



Kursus vom ten bis ten 1920

für

Lina Schneider.



Back buch

Gen
nebr
ver
te
eine
den
in Ge
ten
war
angef
Beha
einer
zu
Pers
nehön

I Pudding

3

3

allgemeines

Als Pudding bezeichnet man ein Gemenge von Nahrungs- u. Genussmittel nebst Würzstoffen welche zu einer Masse verarbeitet in eine vorgerichtete sogenannte Puddingform gefüllt u. in Wasserlauge eine bestimmte Zeit gekocht werden. Je nach den Zutaten sind die Puddings im Aussehen u. Geschmack verschieden. Ihre Namen erhalten sie nach demselben. Wir unterscheiden warme u. kalte Pudding. Die nachstehend angeführte Rezepte sind als süße Speise zu betrachten, die meistens als Nachtisch, mit einer süßen Soße, seltener mit Kompott zu Tisch gebracht werden. Sie sind für 5-6 Personen ausreichend gedacht. Um einen schön aussehenden, feinschmeckenden Pudding

zu erhalten sind gute Zut., eine Wasser-
 dicke Form u. verständige Bereitungsweise
 der Puddingmasse Bedingung. Zuerst richte
 man sämtliche Zut. nach Vorschrift des
 gewählten Rezeptes (nach Vorschrift des gew.
 Und Sorge für das Wasserbad. Die Form,
 sowie auch den Deckel bestreiche man
 etwas angewärmt zu warmen Pudding
 sorgfältig mit zerl. Butter aus u. bestreue
 sie mit Weckmehl. Durch dieses Vorrichten
 der Form, läßt sich der Pudding leichter
 stürzen. Die Puddingmasse bereite man
 gewissenhaft nach Angabe des Rez. Das
 Eiweiß schlage man erst kurz vor dem
 kochen des Puddings u. zwar zu sehr
 steifen Schnee. Manmenge dieses ganz
 leicht ohne zürühren unter die Pudding-
 masse u. fülle sie in die gut vorge-
 Form. Sie darf nur $\frac{3}{4}$ voll sein. Gut
 geschlossen stellt man sie in das

koch
 man
 u. a
 soll
 find
 Topf
 nicht
 von
 wäh
 Läng
 Masse
 Nach
 von
 auf
 setze
 dann
 Form
 die
 Pudd
 Pudd

kochende Wasserbad. Zum Wasserbad wählt man einen der Form entsprechend hohen u. engen Topf mit gut-schließ. Deckel. Es soll sich darin soviel kochendes Wasser befinden, daß die Form $\frac{3}{4}$ darin steht. Der Topf muß zugedeckt werden, daß der Dampf nicht entweichen kann, damit der Pudding von oben gar wird. Das Wasser soll fortwährend aber nicht zu stark kochen. Die Länge der Kochzeit richtet sich nach der Masse. Sie ist in jedem Rezept angegeben. Nach der Kochzeit sind die Puddings vorsichtig von der Form loszulösen zu stürzen, sofort auf den Tisch zu bringen. Bei längerem Stehen setzen sie sich u. verlieren an Geschmack. Damit die Pudding sich besser von der Form lösen u. nicht zerfallen läßt man die Form noch etwa 5 Min. über dem Pudding. Auch kann man den gekochten Pudding noch dem man Deckel von Topf

in Form entfernt hat noch im Wasserbad
 10 Min. noch in den heißen Backofen
 stellen. Durch die Hitze des Backofens
 wird der Pudding von der Form gelöst
 in die Höhe gezogen u. erhält außen
 eine schöne Kruste. Man kann den Pudding
 vor dem Aufliegen mit Zucker überstreuen.
 Eine süße Soße gibt man besonders dazu.
 Anmerkung: Auch lassen sich Pudding
 in einer Servietten kochen. Um jeglichen
 Seifengeschmack zu entfernen, muß sie
 zuvor gut ausgewaschen werden. Die
kalten Pudding sind nach den Rezepten
 genau herzustellen die Formen mit kaltem
 Wasser auszuspielen u. mit feinem Zucker
 ausstreuen. Sie lassen sich dadurch besser
 stürzen. Die Form stellt man mehrere
 Std. in kaltes Wasser besser auf Eis u.
 zwar an einen recht kühlen Ort gedeckt.
 Vor Gebrauch werden die kalten Pudding

ebenfalls vorsichtig von der Form losgelöst
u. gestürzt. Man reicht eine kalte süße
Soße dazu

Zut: $\frac{1}{4}$ Pfd Gries, $\frac{1}{2}$ l. Milch, 40 gr. Butter, einigt. Gries-
Körnchen Salz, 60 gr Zucker, 4 Eier, 1 Messerspitze Pudding
abgeriebene Zitronenschale. Form vorrichten,
Wasser aufsetzen. Die Milch macht man
kochend, gibt Butter, Salz, u. Zucker dazu
u. läßt den Gries unter beständigem rühren
vorsichtig einlaufen u. 15 min. kochen. So-
dann mengt man abgekühlt das Eiweiß,
Zitronenschale u. den steifen Eierschnee
darunter (locker) Man füllt die Masse in
die Form u. kocht ihn $\frac{1}{4}$ Std. Gestürzt
reicht man Frucht- oder Weinsoße dazu.
Man bereitet Puddingmasse wie oben, 2 Andere
nur mengt man noch 1 Epl. Zitronen- Art
saft, 25 gr Sultaninen, Korinten, 15 gr
feingeschnittenes Citronat, u 15 gr Orang.
darunter.

Lotpudding: Züt: $\frac{1}{4}$ l. Milch, 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker,
 60 gr. Mehl, 4 Eier, 1 Messerspitze abgeriebene
 Zitronenschale, 40 gr. geschälte, gemahlene
 Mandeln. Milch, Butter u. Zucker macht
 man kochend gibt das Mehl auf einmal
 dazu u. läßt es unter beständigem Rühren
 solange kochen, bis sich die Masse vom
 Topf löst u. ein Klops bildet. (Brandteig)
 Nachdem es etwas abgekühlt, mengt
 man das Eiweiß 1 nach dem anderen,
 die Zitronenschale, die Mandeln u. zu-
 letzt den steifen Eierschnee leicht da-
 runter. Man füllt die Masse in die
 Form u. kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Std. Kurz
 vor dem Auftragen wird er gestürzt
 mit Zucker überstreut. Man richtet
 Früchtsoße dazu.

Schoko-Züt: $\frac{1}{4}$ l. Milch, 65 gr. geriebene Schokolade
 Schokoladepudding 65 gr. Butter, 65 gr. Mehl, 4 Eier, 40 gr.
 Zucker, 40 gr. geschälte gemahlene

Mandeln. - Muffinbrot muß zu Form reifen
Milch Schokolade u. Butter muß man kochen
gibt das Maß nicht nimmul dazu u. läßt das
unter last. in weichen formen kochen, bis sie
die Muffin vom Topf löst. u. einen Klotz bildet
Dann reift man sie 10 Min.
schön u. gibt das halbe Kneten u. den
Streifen Schokolade in die obere Schokolade
u. darauf stellt man die Muffin in die ordnung-
richtige form u. reift den Teig 4 Std. Nachdem
wird er vorsichtig gestürzt u. sofort mit
Vanillesauce zu Tisch gebracht.

Zut: 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 1 Eier, 60 gr. gerieb. Schokolade
Schokolade, 60 gr. gem. Mandeln. Für 2-3 Pudding
Eiweiß, 60 gr Zucker, 2 Epl. Johannisbeer- oder mit süß 5
Aprikosenmarmelade. Wasserbad richten.

Die Butter rührt man schön, Zucker
u. Eiweiß rührt man 10 Min. mit. So-
dann mengt man die Schokolade
sowie den steifen Eierschnee darunter.

Nachdem man die Masse in die Form eingefüllt hat kocht man den Pudding $\frac{3}{4}$ Std. Sodann wird^{er} gestürzt u. mit Gyps überstrichen. Aus Eiseis wird zu steifem Schnee geschlagen. Zucker u. Starmelade ganz leicht darunter gemengt. Sodann wird der bestrichene Pudding mit ganz feinem Staubzucker überstr. u. solange in den Backofen gestellt bis er ein leichtes gelbes Ansehen hat

Brot 6 Züt: $\frac{1}{4}$ l. Milch, 60 gr Butter, 60 gr. Zucker, Pudding 60 gr. Mehl, 4 Eier, 1 Messersp. abger. Zitronenschale, 40 gr. geschälte, gemahlene Mandeln, Milch, Butter u. Zucker macht man kochend (bis sich die) gibt das Mehl auf einmal dazu u. läßt es unter beständigem Rühren solange kochen bis sich die Masse vom Topfe löst u. einen Klops bildet (Brandteig) Nachdem d. Masse etwas abgekühlt mengt man 1 Eigelb nach

dem andern darunter. Gibt Zitronensch.
 in. Mandeln in. zuletzt den steifen Eier-
 schnee leicht darunter. Man füllt die Masse
 in die vorgeschickte Form in. kocht d. Pudding
 $\frac{1}{4}$ Std. Kurz vor dem Auftragen wird er
 vorsichtig gestürzt mit Zucker übersreut.
 Man reicht Früchtopfe dazu. 7

Zut: 70 gr Butter, 80 gr Zucker, 4 Eier, 1 Messer voll Metternich-
 abger. Zitronensch., 10 gr. Stärkemehl, Saft einer Pudding-
 halben Zitronen. Die Butter rührt man
 schaumig. Eier in. Zucker 10 Min. mit. Alsdann
 mengt man alle Zut. darunter. Zuletzt den
 steifen Eierschnee. Füllt die Masse in die
 Form in. kocht den Pudding $\frac{1}{4}$ Std. Gestürzt
 reicht man Frucht- Schokolade- oder Vanill-
 sope dazu.

Dazu bereitet man Lotpuddingmasse Zitronenpudding⁸
 in. mengt den Saft einer Zitrone, 1 Mess.
 abger. Zitronensch. darunter. In die Form
 gefüllt $\frac{1}{4}$ Std gek. Der ^{Pudd.} serviert & man

9 mit Weisssoße.

~~Bisquit~~ Zut: 4 Eier, 100 gr. Zucker, 80 gr. Kartoffelmehl,
Pudding 2 Epl. Zitronensaft, 1 Messersp. abgeriebene
Zitronenschale. - Wasserbad u. Form richten
Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Min.
schaumig gerührt. Die übrigen Zut. u.
zuletzt den steifen Eierschnee darunter
gerührt. Die Masse wird in die vorbereitete
Form gefüllt u. $\frac{3}{4}$ Std. gekocht. Vorsichtig
gestürzt reicht man Fruchtsoße dazu.

10 Englischer Zut: 3 Brötchen $\frac{1}{4}$ l Milch, 60 gr. Butter,
Pudding 60 gr. Zucker, 2 Eier, 60 gr. Sultaninen,
25 gr. Mandeln, 1 Msp. abgerieb. Zitronensch.,
2 Epl. Zitronensaft, 1 Epl. Kirchwasser. -
Wasserbad aufsetzen, Form vorrichten,
Die Brötchen werden leicht abger. u. in
die Milch eingeweicht. Die Mandeln werden
geschält u. gem., die Sultaninen werden
gewaschen u. abgetr. Sodann rührt man
die Butter schaumig, gibt Zucker u. Eigelb,

dazu u. rührt dieses 10 Min. mit. Hierauf mengt
man die ausgedrückten Brötchen, sowie d. übrigen Zut
daranter. Nun schlägt m. das Eiweiß z. schw. starkem Schnee
u. mischt dies leicht mit d. Masse. In d. Form gef. kocht
m. den Pudd. $3\frac{1}{4}$ Std. in Wasserb. Kurz v. d. Aufrögen stürzt
m. d. Masse vorsichtig auf einen erwärmten
Teller. Man bringt ihn mit Wein- Vanill-
oder Früchtopf zu Tisch

11

Zut: 65 gr. Butter, 65 gr. Zucker, 4 Eier, Schwedischer-
70 gr Korinth, 20 gr. feingewiegte Citronat u. püdding
Orangeat, 1 Messersp. Zimt, 80 gr. feingew.

Rindermark, 80 gr. trockenes gewall. Schwarzbr.
3 Epl. Rühm oder Kirschwasser. — Das Schwarzbr.
befeuchtet man mit Rühm oder Kirschwasser
Die Butter rührt man schäumig, Zucker u.

Eigelb 10 Min mit, dazu mengt man die
übrigen Zut. u. zuletzt den steifen Eierschnee
leicht darunter. In die vorgef. Form gefüllt
kocht man den Püdding 1 Std. Kurz vor dem
Aufrögen wird er gestürzt u. mit Zucker

überstreut, mit 2-3 Eßl Rüm übergossen
Man bringt ihn warm zu Tisch, u.

12 reicht Vanillsoße dazu.

Holländischer Züt: $\frac{1}{4}$ Lr. Milch, 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker
pudding. 45 gr. Mehl, 4 Eier, 30 gr. gesch. gemahlene
Mandeln, 2 Eßl. Zitronensaft, 1 Messersp.
abger. Zitrone, 60 gr. Sultan. — Milch, Butter
u. Zuck. macht man kochend, gibt das
Mehl auf einmal dazu. Man kocht die
Masse unter beständigem Rühren bis
sie sich vom Topfe löst, u. einen Klop
bildet. Abdann mengt man 1 Eigelb
nach dem andern darunter, wie die
übrigen Züt. u. zuletzt den steifen
Eierschnee. Man füllt die Masse in die
Form, kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Std. Vorsichtig

13 gestürzt reicht man Früchtsoße dazu.

Kabinett. Züt: 60 gr. Sultaninen, 60 gr. Mandeln (geschäl
pudding. gemahlen) 1 Messersp. abger. Zitronensch.
10 Zwiebackstücke, 2 Eßl. Wein od. Rüm

50 gr. Butter, 2 Epl. Früchtmarmelade. (Zwieback-
 schnitte weicht man in) $\frac{3}{8}$ ltr. Milch fein in.
 bestr. sie dann mit der Marmelade die Zwieback-
 schichtet sie in die Form ein. Butter schäumig
 rühren Zucker in. Eigelb 10 Min. mit. Milch
 heiß machen in. mit den übrigen Züt.
 mischen. Zuletzt den steifen Eierschnee
 leicht darunter machen, dies über die
 Zwieback schnitt gießen. Im Wasserbad
 1 Std. güt. kochen lassen, in nicht
 zu heißem Backofen ziehen lassen
 Kurz vor dem Aufragen stürzt man
 den Pudding in. bringt ihn mit Weinape
 zu Tisch.

14

Feinere Art. Züt: 50 gr. Makaronen, 50 gr. Löffel- Kabinett-
 Bismitt, $\frac{3}{8}$ ltr. Milch, 30 gr. Zucker, 3 g. Eier, Pudding
 2 Eigelb, 30 gr. Mandeln, 30 gr. Sultanin 30 gr.
 Korinth, 10 gr. Citronat, 10 gr. Brangeat, 1 Epl.
 Kirchwasser, 2 Epl. Wein, 1 Messersp. Vanill.
 — Butter schäumig rühren Zuck in Eigelb.

10 Min. mit rühren. Milch heiß machen
 in die übrigen Zut darunter mischen züß
 den steifen Eierschnee. Die über die
 Makaroni schütten. 1 Pfd aufged. im
 Wasserbad Koch. in nicht zu heißem Backof
 ziehen lassen. Den Pudding reicht man
 15 zu Weinsoppe.

Reispudding. Zut: $\frac{1}{4}$ Pfd Reis, $\frac{1}{2}$ ltr. Koch. Milch
 einige Körnchen Salz, 60 gr. Butter
 80 gr. Zucker, 4 Eier, 1 Messerspitze ab. Citronsaft
 2 Eßl. Citronensaft. — Der Reis wird ausgek.
 gew. in 2 mal mit kochend. Wasser überbrüt.
 Sodan schüttet man ihn auf einen
 Leier u. läßt ihn gut abtropfen. Nun
 gibt man ihn in die Koch. Milch auch
 Salz, kocht ihn auf der Seite des Herdes
 $\frac{3}{4}$ Pfd ohne zu rühren die Körner sollen
 schön ganz bleiben. Hierauf rührt man
 die Butter schäumig, Zucker in. Eigelb
 10 Min. mit, mengt dann abgekühlt

Reis
 Eier
 Pudd
 dazu
 Zut: 1
 Milch
 Salz,
 bring
 man
 laus
 man
 in d
 an d
 Mac
 Salz
 dies
 bis
 Hier
 in. f
 kühl

Reis, Zitronensch. u. Saft, zuletzt den steifen
Eierschnee darunter. Man kocht den
Pudding 1 Std. u. reicht Frucht oder Weinsoße
dazu.

16

Reiz: 160 gr. Mehl, 5 gr. Hefe, 2 Ehl lauwarme Hefen
Milch verrührt, 25 gr. Butter 25 gr. Zucker 1 Membr. pudding
Salz, 15 gr. Rosinen, 2 erwärmte Eier — Das Mehl
bringt man in eine Schüssel, die Hefe zerdr.
man in einer Tasse u. rührt sie mit
lauwarmer Milch glatt. Hierauf macht
man mit der aufgel. Hefe einen Vorteig
in die Mitte des Mehles u. läßt dies gähed.
an einem warmen Orte eine 1/2 Std gehen
macht die Butter warm u. bringt Zucker
Salz u. Eier dazu, verquirlt alles gibt
dies zu dem Vorteig u. schlägt dies solange,
bis sich der Teig von der Schüssel löst
Hierauf mengt man die Rosinen darunter
u. füllt die Masse in die vorgef. Form. Man
läßt sie in der Wärme 1 Std gehen, kocht

den Pudding $\frac{3}{4}$ Std im Wasserbad. Gestürzt
17 reicht man Früchtopfe dazu.

Haselnuß Züt: 80 gr. gerieb. Haselnüsse, 25 gr. gerieb. Schoc-
pudding 4 Eigelb, 70 gr. Zucker, 10 Min. schäumig
rühren, dann die übrigen Züt. u. zuletzt
den steifen Eierschnee leicht darunter
mengen. Die Masse wird in die Form
gefüllt, $\frac{3}{4}$ Std gekocht. Mit Vanilltopfe bringt
18 man sie sofort zu Tisch.

Audere Züt: 110 gr. gemahl. Haselnüsse 3 Epl Zitronen-
Art. saft, 70 gr. Zucker, 4 Eier. Eigelb 3 Zucker 10 Min
schäumig rühren. Haseln. Zitronensaft u
zuletzt den steifen Eierschnee darunter
mengen. Gestürzt bringt man ihn
19 mit Vanilltopfe auf den Tisch.

Muß Züt: 70 gr. Mußkern grob hacken, 1 großer Apfel
pudding in Scheiben geschnitten, 70 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr.
süßen Rahm oder Milch, 1 Messersp. Vanill,
80 gr. Butter, 70 gr. Zucker, 4 Eier, — Butter
schäumig rühren, Zucker 3 Eigelb 10 Min.

mit. Alle andere Züt. in. zuletzt den steifen
Eierschnee darunter mengen. Die Masse
wird in die Form gefüllt in. $\frac{3}{4}$ Std gekocht.
Gestürzt reicht man Früchtsopfe dazu. 20
Züt: 1-2 Brötchen leicht abreiben, 50 gr. gerch. Mandel
gerieb. Mandeln, 15 gr. Zitronat, 15 gr. Orangensüßholz
fein geschnitten, 1 Messersp. Zitronensch. 50 gr.
Butter, 50 gr. Zucker, 4 Eier, 1 Messersp. Vanill. —
Butter wird schaumig gerührt, Zucker in. Eigelb
10 Min. mitrühren. Alle übrigen Züt in. zuletzt
den steifen Eierschnee darunter mengen
 $\frac{1}{4}$ Std. kochen. Vorsichtig stürzen, sofort
mit Vanill. Schokolade oder Weinsoße zu
Tisch bringen. 21

Züt: 80 gr. gerch. gerieb. Mandeln, 1 Messersp. Mandel
Zitronensch, 10 gr. feingew. Zitronat 1 Epl Zitronensüßholz II
25 gr. Mehl, 80 gr. Zucker, 4 Eier, — Butter wird
schaumig rühren, Zucker Eigelb 10 Min. mit-
rühren, alle andere Züt. in. zuletzt den steifen
Eierschnee darunter mengen. In die Form

füllen $\frac{3}{4}$ Std kochen vorsichtig stürzen u.
 22 sofort mit Früchtsopfe zu Tisch bringen.
 Westfälischer Züt: 40 gr. trockener, geriebener Pumpernickel
 pudding. 65 gr. Butter, 35 gr. Zucker, 4 Eier, 20 gr. gerieb.
 Schokolade, 30 gr. ungesch. gemahlene
 Mandeln, 4 Eßl. Rum. Butter nicht man
 schaumig. Eier u. Zucker 10 Min mit.
 Mischt alle übrigen Züt. u. zuletzt den
 Eierschnee darunter. Kocht den Pudding
 $\frac{3}{4}$ Std u. bringt ihn warm zu Tisch.
 Den Pumpernickel feuchtet man mit

23 Brot an.

Frankfurter Züt: 80 gr. Butter, 80 gr. Zucker, 4 Eigelb
 pudding. 1 Messersp. Zitronensch, 10 gr. feingew. Zitron
 10 gr. feingew. Orangensch, 1 Messersp. Limt,
 $\frac{1}{2}$ Messersp. gesto. Melken, 40 gr. ungesch.
 gemahlene Mandeln, 20 gr. gewaschene
 Korinth., 40 gr. getrocknetes gemahlene
 Schwarzbrot, 4 Eßl Rotwein, 1 Eßl Rum
 20 gr gerieb. Schokolade. — Das Brot feuchtet

man mit Rotwein & Rüm an. Butter rührt
 man schäumig, Zucker in Eigelb 10 Min mit
 alle übrigen Zut. in. zuletzt den Eierschnee
 leicht darunter mengen. Füllt die Masse
 in die Form in. kocht sie $\frac{3}{4}$ Std. Stürzt
 sie vorsichtig in bringt ihn sofort mit
 Weinsäure zu Tisch. 24

Zut: $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 70 gr. Mehl, 4 Eier, 80 gr. Zuck. Tag & Nacht
 40 gr. gesch. gemahl. Mandeln, 40 gr. gerieb. Pründling
 Schokolade, 70 gr. Butter, — Milch in. Butter
 macht man kochend in. gibt das Mehl
 auf einmal dazu, läßt die Masse unter
 beständigem Rühren solange kochen
 bis sich die Masse vom Topfe löst in.
 einen Klop bilden. Sodann mengt
 man 1 Eigelb nach dem andern darunter
 Zucker in Mandeln in. zuletzt den
 steifen Eierschnee. Dann teilt man
 die Masse in zwei Teile, mischt unter
 den einen Teil die gerieb. Schokolade

Hier füllt man zuerst die braune in
dann die helle Masse in die Form
u. kocht ihn $\frac{1}{4}$ Std. Bringt ihn mit
25 Vanillesoße zu Tisch.

Karamel 1 Zöl. 100 gr. Gries, $\frac{1}{2}$ lb. Milch, 50 gr Butter,
Pudding 100 gr. Zucker f. Karamel f. Pudding
60 gr. Zucker, 4 Eier, 1 Epl. Wasser, zum
Ablöschen des gebr. Zuckers, 40 gr. Mandeln
1 Messersp. abger. Zitronensch., 1 Messersp.
Salz — Die Mandeln werden geschält u.
gem. Die Form wird mit Karamel aus-
gespielt. Dazu macht man den Zucker
die 100 gr. in einem Eisentöpfchen braun
u. läßt dies mit dem Wasser kurz auf-
kochen. Damit gießt man die Form an
allen Stellen gut aus. Sodann macht man
Milch, Butter, Zucker & Salz kochend, läßt
den Gries unter beständigem Rühren einkö-
chen. Sodann mengt man die übrigen Zöl.
u. den steifen Eierackee darunter

Nachdem man die Form gefüllt hat wird
er $\frac{1}{4}$ Std gekocht. Kurz vor dem Aufragen
gestürzt in. mit Karamelsauce serviert. 26

60 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 60 gr. Butter, 60 gr. Andere Art
Zucker. — Z. K. Masse 100 gr. Zucker f. Kar.

8 Eier, 1 Messersp. Zitronensch., 40 gr. gesch.

gem. Mandeln 1 Eßl. Wasser f. Karamel.

Form richten in. mit Kara. anspritzen.

Zuerst bereitet man d. Karmelz. Ansoch
die Form. Man läßt dazu die 100 gr.

Zucker in einem Eisentöpfch. zergehen
in Braun werden. Kocht ihn dann in

dem Wasser auf. Hier auf macht man

Milch, Butter & Zucker kochend, gibt

das Mehl auf einmal dazu. Läßt

es solange kochen bis sich die Masse

zu einem Klop bildet. Danach mengt

man etwas abgekühlt d. Eiweiß 1 nach

dem andern darunter. Ebenso Zitronensch.

Mandeln Zucker den Schnee. Man füllt

die Masse in die Form & kocht 3/4 Std.

27 Gestützt reicht man Karamelsauce dazu.
 Figaro = Zut: 1/2 Ltr. Milch, 80 gr. Butter, 80 gr. Zucker,
 Pudding 1 Messersp. Vanill, einige Körnchen Salz,
 150 gr. Gries, 6 Eier, 70 gr. geriebene Schokol.
 mit 3 Eßl. Wasser verrührt, 3-4 Eßl.
 Himbeersaft. Wasserb. auflöst. Form richten.
 Milch, Butter, & Vanill & Salz macht man
 kochend. Dann läßt man den Gries vor.
 einlaufen. Hierauf mengt man die
 Eigelb 1 nach dem anderen darunter
 zuletzt den steifen Eierschnee. Die Masse
 wird in 3 gleiche Teile geteilt. Unter den
 ersten Teil mengt man die Schokolade,
 unter den zweiten die Himbeersaft &
 den 3ten läßt man hell. Wenn füllt
 man in eine mit Gries bestreute
 Form, zuerst die dunkle dann die
 helle u. zuletzt die rote Masse. Nachdem
 der Pudding 1 Std gekocht hat, wird er

gestürzt u. mit Weinsoße serviert.

$\frac{1}{2}$ Pfd Kart., 60 gr. gesch. gem. Mandeln, 1 Messersp. Kartoffelpud.
abgerieb. Citronensch., 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 4 Eier

— Die Kart. werden in der Schale gekocht, schälen
reiben. Butter & Zucker werden schönig gerührt.

Mengt die übrigen Zut. & zuletzt den steifen Schnee
darunter. Füllt die Masse in die Form u.

kocht ihn $\frac{3}{4}$ Std. Mit Vanillsoße bringt
man ihn zu Tisch.

29

100 gr. feingew. Nierenfett, 40 gr. Korntheu, 40 gr. Pflanzending
gew. Sultanisren, 50 gr. ungesch. gem. Mandeln

15 gr. feingesch. Citronat, 15 gr. feingesch. Orangeat,
1 mittelgr. Apfel in $\frac{1}{2}$ cm dicke Würfel gesch.

1 messersp. Citronensch., 4 Brötchen leicht abgerieben
mit $\frac{1}{4}$ l. Milch durchfeuchtet. 40 gr. Zucker, 4 Eier,

etwas Salz, wenig Muskat, 1 messersp. Fimt,
2-3 Epl Küm oder Anis zum Abstreuen.

Zucker & Eigelb rührt man 10 Min. schönig,
mengt alle Zut. & zuletzt den steifen

Eierschnee darunter. Im Wasserbad wird

er $1\frac{1}{2}$ Std gekocht. Nach Belieben kann man ihn warm auf den Tisch bringen. Dazu legt man 1 Stk Zucker in die Mitte des Puddings, befeuchtet es mit Krumm od Brak, sowie den Pudding außen herum mit Vanillsoße begießen.

30 Zwiback. Zut: 40 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 4 Eier, 60 gr. Pudding gemahlene Mandeln, 75 gr. gerieb. Zwiback, $\frac{1}{8}$ l. Weißwein. Den Zwiback befeuchtet man mit dem Wein, die Butter rührt man schaumig, Zucker & Eigelb 10 Min mit. Hierauf mengt man den Zwiback Mandeln & den steifen Eierschnee darunter. Vor Gebrauch wird er vorsichtig los gelöst gestürzt mit Wein oder Vanillsoße zu Tisch gebracht.

31 Zwiback. Zut: 120 gr. Zwibackschnitten, $\frac{1}{2}$ l. Milch Pudding 80 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 40 gr. gew. Mandeln 4 Eier, 15 gr. fein geschw. Citronat, 20 gr. gew. Süßlaminen. Den Zwiback begießt man

mit der kochende Milch, & läßt ihn züged. durchs.
 Während dessen rührt man die Butter schäumig
 Zucker & Eigelb 10 Min. mit. Mengt dann den
 Zwieback sowie alle übrigen Züt in. zuletzt
 den steifen Eierschnee darunter. Nachdem
 man die Masse eingefüllt hat wird
 er $3/4$ Std gekocht. Kurz vor dem Anfragen
 wird er gestürzt u. mit Vanillesoße zu
 Tisch gebracht

Zut: 4 Brötchen, $1/4$ l. Milch, 50 gr. Butter, Weckpüdding
 50 gr. Zucker, 4 Eier, 50 gr. Rosinen, 40 gr.

Mandeln, 1 Messersp. Citronensch. od. Vanill
 1 Brötchen wenig abreiben in feine Scheiben
 schneiden, Milch heiß machen u. über
 die Brötchen gießen, alsdann gemahlene
 Mandeln Rosinen waschen Citronensch. abr.

— Die Butter wird schäumig gerührt
 Züt Eigelb & Zucker 10 Min. mitrühren
 Brötchen fest ausdrücken alle Züt in. zuletzt
 den steifen Eierschnee darunter geben

In die Form füllen $3\frac{1}{4}$ Std kochen. Kurz vor dem Auftragen stürzen in. mit Früchtopfe servieren.

Kalte Puddings:

Kalter Griespudding: $\frac{1}{2}$ l. Milch, 40 gr. Gütter, 50 gr.

Zucker, 1 Messp. abgeriebene Zitronensch.,
 $\frac{1}{2}$ kfl. Salz, 40 gr. gesch. gem. Mandeln,
 150 gr. Gries, 4 Eier,

Man macht die Milch mit Zucker, Gütter, Citrone, Salz in. Mandeln kochend, läßt den Gries unter beständigen Rühren einlaufen in. 15 Min mit kochen. Dann rührt man vorsichtig die Eigelb in. etwas abgek. den Eierschnee darunter mengen. Man füllt die Masse in eine mit Wasser angefeuchtete in Zucker ausgestr. Form in. stellt den Pudding 2-3 Std. kalt. Man serviert ihn mit Frucht oder Vanille soße.

1 l. Milch, 40 gr. Butter, 50 gr. ger. Schokolade, 60 gr. Zucker, 100 gr. Gries, 3 Eiweiß. Griespudding
m. Schokolade

Die Milch macht man mit Butter, Zucker u. Schokolade kochend, läßt den Gries unter beständigem Rühren einlaufen u. 15 Min kochen. Alsdann mengt man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in die vorgeschickte Form u. läßt den Pudding auf Eis erstarren, oder in kaltem Wasser 2-3 Std stehen. Vor dem Auftragen wird er gestürzt u. mit Vanillesoße serviert.

180 gr. Schokolade, 20 gr. Kackao, $3/4$ l. Milch, kalter Schokolade
50 gr. Zucker, 1 Mesp. Salz, 75 gr. Gries, u. 2 Eier, Pudding

- Schokolade, Zucker, Salz u. Kackao mengt man untereinander gibt ins die Milch u. läßt dies kochen. gibt Gries dazu u. läßt dies 15 Min. mit kochen. gibt den Schnee dazu. Füllt die Masse in die Form u. stellt sie 2-3 Std in kaltes Wasser. gestürzt serviert man Vanillesoße dazu.

Kalter Erdbeerpudding. $\frac{1}{4}$ l. süßen Rahm wird mit 6 Blatt Gelatine vermengt in unter Rühren zum Kochen gebracht. Kalt geschlagen, mengt man 2^{te} kl. Erdbeeren, $\frac{1}{8}$ lb in kl. Stk. geschn. Makronen $1\frac{1}{4}$ l. Schlagrahm. In eine kalte mit feinem Öl ausgestr. Form gefüllt. 2 Std stehen lassen. Gestürzt kann man ihn mit Schlagrahm in kl. Erdbeeren verzieren.

Kalter Stärkepudding: $\frac{3}{4}$ l. Milch, 110 gr. Zucker, 125 gr. Stärkem. Zum Anrühren $\frac{1}{4}$ l. k. Milch, 80 gr. gesch. gem. Mandeln 6 Eiweiß. — Zum Spicken 20 gr. gesch. Mandeln. — Milch u. Zucker bringt man zum Kochen. Inzwischen rührt man das Mehl mit der Milch glatt in. läßt dies unter best. Rühren aufkochen. Dann mengt man die gem. Mandeln & den Eierschnee dar. in. läßt es nochmals aufk. In eine Form gefüllt in k. gestellt. Man kann den Pudding mit den in Stiften geschn. Mandeln spicken in. nach Belieben mit Gelee oder Schlagrahm garnieren.

Aufläufe

Allgemeines:

Die Aufläufe gehören zu den feinsten Mehlspeisen. Ihr gut Gelingen hängt von der Behandlung, von Zeit u. geregelter Ofenhitze ab. Die Auflaufmasse ist kurz vor dem Einstellen in den Backofen nach Angabe des Rezeptes zu richten.

Das Eiweiß kommt meistens zu Schnee geschlagen darunter, derselbe ist zu sehr steifem Schnee zu schlagen u. leicht darunter zu mengen, die dazu nötige Form welche aus Blech, Porzellan oder Ton sein kann, ist vor dem Einfüllen der Masse vorzurichten das heißt erwärmt mit heißer Butter zu bestreichen u. mit feinem Weckmehl auszustreuen. Hat man keine besondere Auflaufform, so läßt sich auch eine Porzellan Schüssel

verwenden, damit sie nicht springt
 muß sie auf ein mit Salz oder Asche
 bestreutes Küchenblech gestellt werden.
 Beim Einfüllen der Masse darf nicht
 an der Form geklopft werden, da sich
 sonst die schwere Bestandteile setzen
 u. der Auflauf wird fest. Die nach-
 stehende angeführte Auflaufrepte be-
 dürfen $\frac{1}{4}$ Std. Backzeit und zwar in
 nicht zu heißem Ofen, sollte die Hitze
 zu groß u. die Gefahr des verbrennens
 vorhanden sein, so empfiehlt es sich
 zu Schutz ein mit Fett bestrichenes
 Papier oben drauf zu legen, u. zwar
 die Fettseite nach oben. Aufläufe
 sind nach dem Backen sofort auf
 den Tisch zu bringen, sonst fallen
 sie zusammen verlieren an Ansehn
 u. Geschmack. Vor dem Auftragen be-
 streut man ihn mit feinem Zucker

Auch
 gefa
 eine
 Ma
 als
 Kom
 gib
 krä
 nac
 ben
 Dü
 reie
 Züti
 1 M
 Lita
 Salz
 stre
 8 L
 15 M
 abg

Auch kann man die Form mit einer gefalteten Serviette, einer Papierkränze einem Nickel oder Papierreif umgeben. Man reicht den süßen Auflauf meistens als Nachspeise mit süßer Soße oder mit Kompott. Im bürgerlichen Haushalt gibt man ihn auch noch zu einer kräftigen dicken Suppe. In den nachstehenden Auflaufrezepten benötige man 1 Form von 18-20 cm Durchmesser, sie sind für 5-6 Personen reichlich gedacht.

1
Zut: $\frac{3}{4}$ l. Milch, 50 gr. Butter, 125 gr. Zucker, Griesauflauf
1 Messersp. Salz, 120 gr. Gries, 4 Eier, 1 Epl.
Citronensaft - Milch, Butter, Zucker u.
Salz macht man kochend, sodann
streut man den Gries vorsichtig ein
& läßt ihn unter beständigem Rühren
15 Min. kochen. Sobald die Masse
abgekühlt ist mengt man Eiweiß

Citronensaft & zuletzt den steifen
 Eierschnee leicht darüunter. Man
 füllt die Masse in die vorgesehene
 Form u. bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std.
 Beim Einstecken mit einer Nadel
 darf nichts mehr daran hängen.
 bleiben. Nach Belieben kann man
 25 gr. Mandeln unter die Auflauf-
 masse geben & nach dem Backen
 folgend verzieren. 2 Eiweiß schlägt
 man zu sehr steifem Schnee
 mengt 1-2 Eßl. Zucker ganz leicht
 ohne zu rühren darüunter. Davon
 setzt man kl. Plättchen auf den
 Auflauf oder dressiert den Schnee
 darauf, und läßt ihn im Backofen
 gelb werden.

2
 Äpfelaufguss I Zut: $1\frac{1}{2}$ Pfd Äpfel, 1 Eßl. Zucker,
 20 gr. gewaschene Rosinen, 20 gr.
 Korinthen, 20 gr. Butter - $\frac{1}{4}$ lb Mehl,

$\frac{1}{4}$ l. kalte Milch, 1 Messer sp. Salz, 4 Eier,)
100 gr. Zucker, 1 Kaffeel. Vanillzucker —

Die Äpfel werden dünn geschält, vom
Kernhaus befreit in feine Schnitzen ge-
schnitten u. mit Zucker, Rosinen &

Korinthen bestreut. Diese bringt man
in eine Auflaufform & beträufelt ihn
mit der gelassenen Butter. Hierauf

stellt man sie zum Weichwerden
in den heißen Backofen (10-20 Min.)

Während dieser Zeit verrührt man
Mehl mit der Milch glatt, gibt Salz,

Eigelb, 100 gr. Zucker, nach geschmack
Vanill & zuletzt den steifen Eierschnee

leicht darunter. Damit übergießt man
die Äpfel & bäckt das ganze $\frac{1}{2}$ Std.

Zut: $1\frac{1}{2}$ Pfd Äpfel, 3 Epl. Zucker, 1 Messer sp. Apfelauffang

Zimt, $\frac{1}{8}$ l. Wein, oder Rüm. — Milchbrötchen

$\frac{1}{4}$ l. Milch, 50 gr. geschnitt. Mandeln, 50 gr.
gewaschene Korinthen, 3 Eigelb, 50 gr. Zucker

$\frac{1}{4}$ l. sauren Rahm oder Milch —
 Die Äpfel werden geschält, in sehr
 dünne Schnitze geschnitten. Mit
 dem Zucker, Zimt, Wein oder Rum
 vermengt. Sodann reibt man die
 Brötchen leicht ab, schneidet sie in
 feine Scheiben, & befeuchtet sie mit
 der Milch. Hierauf bringt man
 eine Lage in die Form gibt darauf
 eine Lage Äpfel, welche man zuvor
 mit den Mandeln & Korinthen
 gemischt hat. Man fährt sofort
 bis die Form $\frac{3}{4}$ voll ist. Als
 letzte Lage kommen Äpfel. Nun
 rührt man Eigelb & Zucker 10 Min.
 schaumig & gibt süßen Rahm
 darunter. Mit dieser Masse über-
 gießt man den Auflauf iv. bäckst
 ihn $\frac{3}{4}$ Std. mit Zucker überstreut
 bringt man ihn in der Form zu Fench

Zut: 2 Pfd Äpfel, 4 Eiweiß, 50 gr. gew. abgeh. III Apfelauflauf
Korinthen. Von den geschälten Äpfel kocht
man einen Apfelbrei diesen treibt man
durch ein Sieb, läßt ihn erkalten. Die
Eiweiß schlägt man zu sehr steifem
Schnee & mengt ihn unter den
Apfelkompott. Man schlägt dasselbe
zu einer schaumigen Masse in
gibt die Korinthen darunter. In die
Form gefüllt bäckt man ihn $\frac{3}{4}$ Std.
Man bringt ihn mit Zucker bestäubt
sofort zu Tisch.

Zut: 125 gr. trock. Schwarzbrot, 1 l Wein, Bettelmarm
2 Eßl. Wasser, $1\frac{1}{2}$ lb Äpfel, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, auflauf
1 Messersp. Zimt, 1 Messersp. abgerieb. Citronsch.
45 gr. gew. Rosinen, 10 gr. Butter. — Das Schwarz-
brot wird gemahlen & mit Wein befeuchtet
Die Äpfel werden geschält & in feine
Scheiben geschnitten, Zucker, Zimt &
Limonensch. darunter gemengt

Sodann bringt man eine Lage in die Form, darnach eine Lage der Äpfel u. führt so fort, bis die Form gut $\frac{1}{4}$ voll ist. Als letzte Lage Schwarzbrot Nachdem man den Auflauf mit kl. Butterstückchen belegt hat, stellt man ihn zum Aufziehen $\frac{1}{4}$ Std in den heißen Backofen.

6
Apfelmuriken Zub: 2 tt Äpfel, $\frac{1}{2}$ l. Wasser, 3 Epl. Auflauf Zucker, 1-2 Epl. Crack, $\frac{1}{8}$ l. Wein, 50 gr. Rosinen, 30 gr. zerlassene Butter, 4 Eiweiß, 2 Epl. feine Zucker, 1 Messp. Vanill. — Die Äpfel werden geschält halbiert, das Kernhaus entfernt, Sodann macht man das Wasser mit 3 Epl. Zucker heiß u. dampft darin die Äpfel, die nicht zerfallen dürfen u. glasig aussehen sollen. Dann nimmt man sie vorsichtig heraus u. verteilt sie in die Form. Die gewölbte

Seite nach oben. Nun bestreut man sie mit Rosinen u. beträufelt sie mit der zerlassenen Butter, stellt sie dann in den heißen Backofen. Unter den Eiersch gibt man das Eigelb u. nach Geschmack Vanill. Dies gibt man über den Auflauf. Nach Belieben kann man sie mit Mandeln spicken, Zuckern. Stellt ihn noch 10 Min. in den nicht zu heißen Backofen. Die Eiweißmasse muß gelb werden

4 Brötchen, $\frac{1}{2}$ l. kalte Milch, 60 gr. Butter, Weckauflauf
 25 gr. Zucker, 4 Eier, 50 gr. geschälte gem.
 Mandeln, 1 Mop. Zimt, 40 gr. Rosinen. Die
 Brötchen werden abger. mit der Milch
 befeuchtet. Alsdann rührt man die
 Butter schäumig, Zucker & Eigelb 10 Min.
 mit. Die ausgebr. Brötchen & alle Zub.
 zuletzt den steifen Eierschnee darunter
 geben. $\frac{3}{4}$ Std in den Backofen stellen.

Kartoffel 1 lb am Tage zuvor gekochte ger. Kart., 60 gr.
 auflauf Butter, 4 Eier, 20 gr. gesch. gem. Mandeln,
 1 Eßl. Mehl, $\frac{1}{2}$ l. süßen Rahm, 1 Msp.
 Citronensch. — Die Butter rührt man
 schaumig, (Mit Zucker u. Eigelb 10 Min.
 mit. Sodann mengt man das Mehl
 mit dem Rahm u. Milch verrührt,
 die Kart., Citronensch., Mandeln in-
 gütetzt den steifen Eierschnee darunter.
 Man füllt die Masse in die Form
 u. bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Std im heißen Backofen
 u. reicht Früchtopfe dazu.

Reisberg: $\frac{1}{4}$ lb Reis, 1 l. Wasser, zum Abkochen.
 — 1 Msp. Salz, $\frac{1}{2}$ l. Milch, 1 Msp. abger. Citronen-
 70 gr. Zucker, $1\frac{1}{2}$ lb Äpfel, 3 Eßl. Zucker,
 3 Eßl. Wein, $\frac{1}{2}$ cm gr. Stk. Zimt —
 Zum Guß 4 Eiweiß, 80 gr. Zucker, 1 Msp.
 Vanill., 10 gr. Mandeln. — Der Reis
 wird verl. gew. u. abgebrüht, dann
 gibt man ihn in die kochende

Milch Citronensch. 840 gr. Zucker dazu in.
kocht ihn auf der Seite des Herdes $\frac{1}{4}$ Std.
Hierauf läßt man ihn in einer Schüssel
erkalten, mengt nach Belieben 2 Eigelb
darunter. — Die Äpfel werden dünn
geschält vom Kernhaus befreit in f.
Scheiben geschn. in. mit dem 3 Epl.
Zucker, Wein in. Lirnt $\frac{1}{4}$ Std gedämpft.
Die Äpfelscheiben sollen weich sein
aber ganz bleiben. Nun schüttet man
sie auf 1 Sieb in. läßt den Saft ablaufen.
Auf eine runde Platte bringt man
1 fingerdicke Lage Reis, darauf 1 Lage
Äpfel in. fährt so fort bis Reis in
Äpfel aufgebraucht sind. Die obere Lage
soll nicht so breit sein, sondern der
Berg soll sich zuspitzen. Statt der
Äpfel läßt sich auch Eingemachtes
oder gerückerte geschnittene Apfelsinen
verwenden. Nachdem man den Reis

mit dem Abst. bergartig aufgetürmt hat, schlägt man Eiweiß zu sehr steifem Schnee mengt ganz leicht ohne viel zu rühren den Zucker mit Vanille darunter, überstr. damit dünn den Reisberg, den Rest Schnee setzt man in Häufchen darauf, spick mit gesch. Mandelstr. u. überstr. ihn mit Staubzucker, man stellt ihn noch $\frac{1}{2}$ Std. in den heißen Backofen. Der Eierschnee soll gelblich sein.

Schokolade- $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 gr. Butter, 65 gr. Schokolade
 Anflauf. 60 gr. Mehl, 4 Eigelb, 70 gr. Zucker, 30 gr. gesch.
 ger. Mandeln - Milch Butter, Schokolade läßt
 man zum kochen kommen gibt das Mehl
 auf einmal dazu & rührt dies solange
 bis sich die Masse vom Topfe löst. - Sodann
 rührt man Eigelb, Zucker & Mandeln $\frac{1}{4}$ Std.
 bringt es unter die Schokolade-Masse -
 Nachdem man die Eiweiß zu Schnee geschlagen
 hat & denselben leicht darunter gezogen hat

füllt man die Masse in die vorgestellte Form
Man läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std backen & serviert ihn zu
Vanillesoße.

Man richte dazu denselben wie zu Schokoladlithonenaufk
aufk. nur statt Schokolade kfl. abgeriebene
Lithonenschale & den Saft einer $\frac{1}{2}$ Litone
Saft in. Schale jedoch sind nicht mit der
Milch zu kochen, sondern unter den
gebrühten Teig zu mengen. Man serviert
dazu Rosinensoße.

Haselnüß-

40 gr. Haselnüsse, 20 gr. Zucker, $\frac{1}{3}$ l. k. Milch, Aufk. auf
45 gr. Butter, 60 gr. Mehl, 4 Eier, 80 gr. Zucker, die
verlesene Haselnüsse bringt man auf ein
Küchenblech in den heißen Backofen bis
die Schale abspringt. Sodann reibt man
sie mit dem Tuch ab. Hierauf werden
sie gem. mit 20 gr. Zucker in einem
Eisentopf helgelb geröstet, dann füllt
man sie mit der kochenden Milch
auf in. läßt sie zugedeckt 10 Min. ziehen

Nachdem man die Haselnüsse milch dünn
 ein Sieb getrieben hat gibt man
 man sie kochend, gibt Butter u.
 das Mehl auf einmal dazu & rührt
 dies solange bis sich die Masse vom
 Topfe löst. Etwas abgekühlt mengt
 man 3 Eigelb, Zucker sowie den
 Eierschnee leicht darunter. Füllt
 die Masse in die Form u. bäckt ihn
 bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Std.

Mandel- Denselben macht man auf gleiche
 Auflauf Weise wie Haselnüsse auflauf. Nur
 statt Haselnüsse mengt man
 Mandeln, 40 gr. gestopene Makarone
 & 1 Msp. abgeriebene Apfelsinenschale
 unter die Masse.

Quisquitt- 4 Eier, 70 gr. Zucker, 1 Esl. Stärkemehl,
 Auflauf. 1 Msp. Vanillin, $\frac{1}{2}$ l. Milch, 1 Esl.

Johanesbeer - Aprikosen - oder Hagen-
 bütten marmelade $\frac{1}{2}$ lb. $\frac{1}{4}$ lb. Löffelbiskuit.

Eigelb, Stärkemehl, Zucker, Vanillin rührt
man 5 Min. gibt die Milch dazu & läßt es
unter beständigen Rühren zum kochen
kommen. Sodann belegt man den
Boden der Form mit Biscuit, welche
man auf der eine Seite mit Marmelade
bestr. hat, diese übergießt man finger-
dick mit der noch wärmeren Crem, legt
wieder Biscuit darauf & fährt so fort
bis die Form voll ist. Hierauf mengt
man unter den ^{Schnee} Vanill gewürzten Zucker
(2 Löffel voll) garniert damit den Auflauf.
Mit feinem Haubzucker bestreut u.
nach Belieben mit 15 gr. fein blättrig
geschn. Mandeln überstaent, läßt
man den Auflauf im Backofen
bei gelinder Hitze aufziehen er
soll hellgelb aussehen. Man kann
ihn warm oder kalt zu Tisch
bringen.

Fürstenauflauf. 3 mürbe Brötchen, $\frac{1}{2}$ l. süßen
 Rahm oder Wein, 100 gr. Butter, 4 Eier,
 100 gr. Zucker, 100 gr. gem. Mandeln, 100 g.
 gew. Rosinen, 20 g. Citronat. Die Brötchen
 werden abgerieben, mit Milch oder
 Wein befeuchtet. Die Butter rührt man
 schaumig gibt Zucker u. Eigelb dazu
 rührt dies $\frac{1}{4}$ Std mit. Sodann mengt
 man Mandeln, Rosinen, Citronat,
 die festausgedrückte Bröckchen &
 den steifen Eierschnee darunter & läßt
 diesen Auflauf in nicht zu heißen
 Ofen $\frac{3}{4}$ Std backen. Man serviert Frucht-
 soße dazu.

Auflauf 200 gr. Reste von Torte Sandkranze u.s.w.
 von Torten 3 Eßl. Rum oder Arak, 4 Eier, 60 g Zucker,
 1 Eßl. Kart. mehl, $\frac{1}{2}$ l. Wein, —
 Zum Merikenkufs: Eierschnee,
 2 Eßl. Zucker, 1 Msp. Vanillin 20 g.
 Blättig geschn. Mandeln. Die Reste

schneidet man in dünne Scheiben, belegt
damit eine Auflaufform & beträufelt
sie mit Rum oder Brack. Sodann rührt
man Eigelb, Zucker, Stärkemehl 10 Min.
schaumig, bringt den Wein dazu & läßt
es unter beständigem Rühren zum
Kochen kommen. Damit übergießt man
die Reste u. läßt die Crem gut einziehen.
Zu dem Merinckengüß schlägt man
die Eiweiß 20 Min. vor Gebrauch zu
sehr steifen Schnee, mengt 2 Eßl. Zuck.
& Vanille darunter & überstreicht damit
die Eingefüllte nachdem man die
Mandeln u. ein wenig Zucker darauf
gestreut hat. läßt man den Pudding
10 Min. gelb werden.

160 gr. Sago, 1 l. kochendes Wasser, zum Sagoauflauf
abrühren $\frac{1}{2}$ l. kochende Milch, 60 gr.
Butter, 4 Eier, 70 gr. Zucker, 1 Msp. abg.
Citronenoch. 40 gesch. gerb. Mandeln

Den Sago übergießt man mit kochendem Wasser & schüttet dies nach $\frac{1}{4}$ Std ab. Sodann füllt man mit der kochenden Milch auf & läßt ihn zu einem Brei kochen der sich vom Topfe lösen muß. Inzwischen rührt man die Butter, Eigelb, Citronenschmandeln 20 Min. schaumig, mengt abgekühlt Sago & den steifen Schnee leicht darunter & läßt den Auflauf $\frac{1}{4}$ Std. im Backofen aufziehen mit feinem Zucker überstreut, serviert man ihn mit Frucht oder Weinsoße.

Reisauflauf. 125 g. Reis, 1 l. Milch, 65 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, Saft & Schale einer Citrone oder $\frac{1}{2}$ Stange Vanillin.

Der gew. Reis wird in der Milch mit Citrone oder Vanillin auf der Herd des Herdes weich gekocht 40 Min. Während dieser Zeit rührt man

Butter
den
darin
& bei
pfen.
daz
100 gr
1 $\frac{1}{2}$ l
1 Stk
40 gr
Reis
man
auf
1 $\frac{1}{4}$ Stk
Kern
gere
sie
auf
Sch
hier

chem. Butter, Zucker & Eigelb schaumig, gibt
den abgekühlten Reis in den Eierschnee
darunter. Füllt die Masse in die Form
& bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Std in nicht zu heißen
Ofen. Man serviert Frucht- oder Weisssoße
dazw.

100 gr. Reis, $\frac{3}{4}$ l. Wasser, zum Abkochen Reisauflauf
 $1\frac{1}{2}$ ts Löffel, 2 Eßl. Zucker, 3 Eßl. Wein, mit Löffel
1 Stk Zimt, 1 Msp. abger. Zitronensch.
40 gr. Butter, 2 Eigelb, 85 g. Zucker, - Den
Reis brüht man ab, dann füllt
man mit Milch auf & läßt ihn
auf der Seite des Herdes weich werden
 $\frac{3}{4}$ Std. Alsdann werden Löffel geschält
Kernhaus befreit u. in dünne Scheiben
geschnitten. Alsdann dampft man
sie mit Zucker, Zimt & Zitronensch
auf der Seite des Herdes $\frac{1}{4}$ Std. Die
Schnitzte müssen ganz bleiben.
Hierauf rührt man Butter, Eigelb,

ii. Zucker schaumig, mengt den
abgekühlten Reis & den Schmelz darin.
ii füllt davon eine Lage in die
Form, darauf gibt man eine Lage
Äpfel & fährt so fort bis die Form
 $\frac{3}{4}$ voll ist. Die oberste Lage muß
Reis sein. Nun stellt man ihn
in den Backofen nach Belieben
kann man ihn garnieren wie
Griesauflauf No 1.

Reisauflauf. 2 10 gr. Reis, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{3}{4}$ l
mit Schokolade. kochende Milch, 80 gr. Zucker,
1 Msp. Salz, abger. Zitronensch.

5 Eier, 50 gr. Zucker, 90 gr. geriebene Schokolade
Der abgebr. Reis wird mit der Milch
aufgefüllt gibt Salz, Zitronensch &
Zucker dazu ii. kocht dies auf der
Seite des Herdes weich $\frac{3}{4}$ Std. Dann
rührt man Eigelb, Zucker & Schokolade
 $\frac{1}{4}$ Std schaumig ii mengt den

Schnee darunter. Sodann füllt man die Hälfte des Reises in die vorgerichtete Form gibt darauf die Hälfte der Schokolademasse, darauf Reis u. dann den Rest Schokolademasse. Nun läßt man den Auflauf $\frac{3}{4}$ Std bei mäßiger Hitze backen & serviert ihn mit Vanillesauce.

100 gr. Reis, $\frac{3}{4}$ l. Wasser, zum abkühlen Reisaufguss
 $\frac{3}{8}$ l. Milch, $1\frac{1}{2}$ lb Äpfel, 1 Epl. Zucker, 3 Epl. mit Äpfel
Wein, 1 Stck Zimt, 1 Map. abgeriebene Citrone,
40 gr. Butter, 2 Eigelb, 85 gr. Zucker, — Der verl.
gew. Reis brühet man mit kochendem
Wasser ab, füllt ihn mit der kochend.
Milch auf & läßt ihn auf der Seite
des Herdes weich werden u. behandelt
ihn weiter wie voriges Rezept.

$1\frac{1}{2}$ lb Äpfel, 4 Epl. Wein, 1 Epl. Arac Charlotte
1 Epl. Citronesch., 2 Epl. Johannesbeer oder
sonstige Frucht marmelade, 5 mürbe
Brötchen, 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker

1 Mop. Zimt, 50 g. gesch. gem. Mandeln,
 50 gr. gew. Rosinen. 20 gr. Bütterstock. — Die
 Äpfel werden gesch. in dünne Scheiben
 geschnitten u. mit dem Wein, Mac.
 Citronensch u. Gelee auf der Seite des
 Herdes 20 Min. gedämpft, sie sollen
 ganz bleiben, in die bestrichene
 Form legt man die in fingerdicke
 Scheibchen geschnittene Brötchen,
 taucht sie zuvor rasch in die 100 g
 zerlassene Butter u. überstr. sie
 dann mit Zucker u. Zimt, stellt
 auch die Scheiben an dem Rand
 der Form gut auf da mit es keine
 Lücke gibt. Nachdem man unter
 die gedämpfte Äpfel, Mandeln &
 Rosinen gebracht hat, füllt man
 diese auf die eingelegt Brötchen,
 überdeckt diese wieder mit Brötchen.
 Mit den Bütterstock belegt, läßt

man die Charlotte in gelinder Hitze
 $\frac{1}{4}$ Std gebacken. Vor dem Auftragen wird
sie gestürzt u. mit Zucker überstr.
Auf gleiche Weise bereitet man
Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, u. s. w.
Die Sterne entfernt man s Charlotte.
4 Eier, 85 gr. Zucker, 65 gr. Mehl, 1 Eßl. Omelette
Citronensch., 2 Eßl. süßen Rahm oder Souffling
Milch, 20 gr. Butter, zum backen
Johannesbeer oder Aprikosen marmelade
— Eigelb s Zucker rührt man $\frac{1}{4}$ Std
schaumig mengt Mehl s Citronensch
s den Eierschnee darunter. Die Butter
läßt man in einer Omelettepfanne
zergehen, bringt die Masse hinein,
stellt die Pfanne, nachdem sie 9 Min
auf dem Herde aufgezogen hat. In
den mäßig heißen Backofen, wo man
es noch 10 Min backen läßt. Um ein
besseres Durchbacken zu ermöglichen

empfiehlt es sich einen tiefen
Einschnitt in die Omlett zu machen
bevor man es in den Backofen
stellt. Gebacken, aus dem Ofen
kommend wird es mit der Marmelade
bestrichen zusammen geschlagen
u. mit Zucker bestreut u. mit
einem glühenden Eisen abgebrannt.

Kalte Puddings!

Griespudding: $\frac{3}{4}$ l. süßen Rahm oder Milch,
feinere Art: 100 gr. Gries, — Für Cremmasse
3 Eier, 100 gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ l. süßen
Rahm oder Milch, 5 Blatt Gelatine,
2 Eßl. Kirchwasser, 100 gr. gerch. gew.
Mandeln & $\frac{1}{4}$ l. Schlagrahm.
— In der kochenden Milch läßt
man den Gries unter beständigen
Rühren einlaufen & 15 Min kochen

Sodann rührt man Eigelb u. Zucker
5 Min schaumig, bringt Rahm oder
Milch dazu u. schlägt dies auf dem
Feuer bis es einmal aufkocht.

Hierauf bringt man sofort die
eingew. Gelatine, Kirchwasser u.
den Schlagrahm darunter. Man
füllt die Masse in die Form u.
stellt ihn 2-3 Std. in kaltes
Wasser. Man serviert Frucht oder
Weinsoße dazu.

$\frac{1}{2}$ l. Milch, 1 Stange Vanillin, 80 gr. Tapiokapüdd.
Tapioka, 80 gr. Butter, 6 Blatt Gelatinekalter.

8 Eiweiß - In der Milch kocht man
mehrmals die Vanillstange auf,
man läßt in der Vanillmilch den
gew. Tapioka dick kochen $\frac{1}{4}$ Std.

Als dann mengt man Zucker Gelatine
u. zuletzt den Eierschnee. Man füllt in
die Form u. stellt sie kalt. Serviert m. Himbeersaft.

Wein Gelee.

1 L. Wein wird mit 360 gr. Zucker 1
Ltk. Vanillin u. 28 gr. rote Gelatine
zum kochen gebracht, abgekühlt
in Glascassioeln gefüllt.

Gelatine Pudding.

1 L. Milch, 1 Lot weiße Gelatine, 3
Eigelb, Zucker u. Vanillin nach
Geschmack. Milch Zucker u. Vanillin
kochen machen, 3 Eigelb dazu
u. zuletzt die mit etwas Wasser
aufgelöste Gelatine

Vanillesauce.

Man kocht $3/4$ l. Milch mit Zucker
u. Vanillin. Dann rührt man
6 Eidotter mit etwas grünem gel.
Milch an, gibt dies unter Rührt.
Schlagen in die kochende Milch.

ii. läßt das Ganze unter fortwährendem
Rühren noch mal ziehen.

Säuermilch-Pudding.

1 L. Säuermilch, 300 gr. Zucker, 1 P.

Vanillzucker werden schön eingemischt.

10 Blatt rote Gelatine werden mit
kochendem Wasser aufgelöst 1 Glas

Wein zu der Masse gegeben ii.

eine Zeit lang geschlagen.

59

31

61

32

200 gr
pfann
man
1/2 l. K
Schlö
gief
Heide
koc
in
Eise
zu
afen
tine
Her
100 g
dün
1 1/2 l
mit
20 Fla
cirac

^{Zucker}
100 gr. ~~Zucker~~ läßt man in einer Messinglaramellecrem
pfanne zergehen & gelb werden, damit gibt
man die Form aus. — Sodann kocht man
 $\frac{1}{2}$ l. Rahm oder Milch mit 80 gr. Zucker auf.

Schlägt 3 ganze Eier u. 2 Eigelb gut schäumig
gießt die Milch dazu u. läßt dies auf der
Seite des Herdes anziehen aber nicht

kochen. Hierauf füllt man die Masse
in die Form u. stellt diese in einen
Eisentopf mit heissem Wasser, deckt
zu u. stellt dieses in den heißen Back-
ofen bis die Masse fest geworden ist.

Auch kann man sie auf der Seite des
Herdes in heissem Wasser fest werden.

100 gr. Zucker läßt man in einem Eisentopf Laramelcrem²
dunkel gelb werden u. kocht diesen dann mit
 $1\frac{1}{4}$ Wasser auf. Sodann rührt man 6 Eigelb
mit 100 gr. Zucker schäumig, gibt obiges nebst
11 Blatt eingeweichte Gelatine dazu, schlägt
dieses auf der Seite des Herdes glatt. Kalt gerührt

mengt man $\frac{1}{4}$ l. Schlagrahm oder den Eierschnee
darunter.

³ Charlottecrem. 6 Eigelb, 150 gr. Zucker, etwas Vanillin
u. 20 gr. Stärkemehl mit $\frac{1}{2}$ l. Milch glatt
verrührt, 8-10 Blatt Gelatine werden zu einer
Crem abgeschlagen. Sodann schlägt man
diese kalt, mengt $\frac{1}{4}$ l. Schlagrahm darunter
u. füllt die Masse in eine mit Butter be-
strichene mit Butterpapier ausgelegte Form
in welche man 10 gr. Bisquit aufrecht ge-
stellt hat. Die Crem muß warm darüber keinen

⁴ Schokoladecrem. 4 Eigelb, 63 gr. Zucker, 1 Kfl. Mehl, wird
flüssig. gerührt mit $\frac{1}{4}$ l. süßem Rahm oder Milch
u. 80 gr. ger. in 9 Eßl. Wasser auf gelstem
Schokolade, dieses wird zu einer Crem abgeseid.
kalt gerührt mengt man vor dem Auftragen
den Eierschnee darunter. In Glasschale gefüllt
reicht man Backwerk dazu.

⁵ Schokoladecrem. 30 gr. Schokolade, 6 Eigelb, 100 gr. Zucker
gestünzt. glatt gerührt $\frac{3}{4}$ Schoppen Milch, 8 Blatt Gelatine

darzu gegeben in. zu einer Crem abgeschlagen. Kalt
geschlagen mengt man $\frac{1}{4}$ l. Schlagrahm darunter
in. läßt die Masse erstarren.

6
1 Eigelb, 125 gr. Zucker, etwas abgeriebene Citronensch. Schokoladecrem
1 Blatt Gelatine, $\frac{1}{8}$ Schoppen Weißwein, werden feiner Art
zu einer Crem abgeschlagen. Kalt geschlagen mengt
man $\frac{1}{8}$ l. Rahm oder Eierschnee darunter

7
4 Eigelb, 100 gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ lb geriebene Schokolade, Citronencrem
 $\frac{1}{4}$ l. Milch, 6 Blatt eingew. Gelatine werden zu einer
Crem ab geschlagen. Erkalte mengt man $\frac{1}{4}$ l. Schlagr.
oder den Eierschnee darunter in. läßt sie erstarren.

8
Dieselbe macht man auf gleiche Weise wie Apfelsinen-
Citronencrem. Nun verwendet man 3 Apfelsinen Crem
statt Citronen. Auch kann man $\frac{1}{4}$ Blatt Gelatine
hinein geben.

9
5 Eigelb, 100 gr. Zucker, etwas Vanillin, 8 Blatt Gelatine, Kirschode-
werden mit $\frac{1}{2}$ l. Milch abgeschlagen. Abgekühlt Crem
mengt man $\frac{1}{4}$ l. Schlagrahm oder den steifen
Eierschnee darunter, 65 gr. geschä. gem. Mandeln
 $\frac{1}{4}$ lb in Würfel geschw. mit 2 Eßl. Kirchwasser angefeuchtet.

Makronen in stellt die Crem kalt.

¹⁰ Diplomaten - 4 Eigelb, 100 gr. Zucker mit Vanill gewürzt,
Crem. 10 Pf. Stärkemehl, 1/2 l. Milch, 6 Blatt Gelatine, 1/2 l.
Schlagrahm, 50 gr. Makronen, 50 gr. Löffelbiscuit
3 Eßl. Rum oder Madeira, 15 gr. feingeschn.

Limonat, 15 gr. Orangat, 50 gr. Sultaninen mit
1 Eßl. Wein gekocht. Eigelb Zucker in Stärkemehl
verrührt man in einer Schüssel 5 Min, gibt die
Milch sowie die Gelatine dazu in. schlägt dieses
auf nicht zu starkem Feuer zu einer Crem ab.
Sobald sie zu kochen anfängt bringt man sie
in eine Schüssel mit kaltem Wasser in. rührt
solange bis sich die Masse am Rand ansetzt.
Sodann mengt man den Schlagrahm darunter.
Man füllt man 2 cm hoch in die vorgerichtete
Form gibt darauf eine Lage Mareskino (Wein)
dann die befeuchtete Makronen. Streut etwas
Limonat & Sultaninen darüber, gibt wieder eine
Lage Crem in. fährt so fort bis die Masse aufgebraucht
ist. Die letzte Lage soll Crem sein. Man laßt die

Crem in kaltem Wasser oder auf Eis erstarrten (2 Std.).

Vor Gebrauch wird sie gestürzt. Nach Belieben mit Schlagr.
verziert. Man kann dazu eine kalte Vanillopse servieren.

4 ganze Eier, 2 Eigelb, 100 gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ l. Milch, 1 Blatt National-
Gelatine, $\frac{1}{2}$ l. Schlagrahm, eineMsp. Vanill. Zum Crem.

Rotfärben 2 Tropfen Küchenfarbe, zum Braünfärben

20 gr. Kackao mit 2 Epl Milch verrührt, Eier Zucker

Vanille in Milch werden gut verrührt, Gelatine dazu

gegeben in die Masse auf der Seite des Herdes zum

Kochen geschlagen. Nachdem man die Crem kalt

gerührt hat in sie anfängt steif zu werden mengt

man den Schlagrahm darunter in teilt sie in 3

gleiche Teile. Davon färbt man den einen braun,

den andern rot, in den 3. läßt man weiß. Man gibt

man die ^{braune} Crem in die mit Wasser ausgespülte

in Zucker ausgestr. Form. Darauf die helle in. zuletzt

die rote gefärbte. Beim Einfüllen der verschiedenen

Cremen hat man zu beachten, daß sie nicht zu

flüssig, aber auch nicht zu fest ist. Ist ersteres

der Fall, so laufen sie ineinander. Im letzteren

Fall schließen sie sich nicht schön einander an. Man stellt die eingefüllte Crem in kaltes Wasser oder auf Eis (2 Pld) in. garniert sie nach Belieben mit Schlagrahm.

¹² Croquant- Man macht dazu die Vanillcrem. Mengt Crem. mit dem Eierschnee 150 gr. Croquant darüber.

¹³ Italienische- Dazu bäckt man eine Biskuitströdelde Crem. in. schneidet dieselbe in fingerdicke Scheiben.

Damit belegt man eine vorgerichtete Cremform in. gibt einige in Schmitzen geschw., wenn möglich rot gekochte Birnen dazwischen. Hierüber gießt man eine Vanillcrem in. stellt sie zum Erstarren kalt. Gestürzt garniert man sie mit Früchten, Schlagrahm & Backwerk.

¹⁴ Kastaniencrem. $\frac{1}{2}$ lb geschw. mit etwas Milch in wenig mit Schlagrahm. Vanillzucker weich gekochten Kastanien bringt man durch die Mandelmühle. — 6 Eigelb 200 gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ l. Milch, 8 Blatt Gelatine schlägt man zu einer Crem ab. kalt gerührt mengt $2\frac{1}{2}$ l. Schlagrahm in. die Kastanien darunter in.

füllt sie zum Erstarren in die vorgerichtete Form.

$\frac{1}{2}$ Stange Vanillstange oder 1 Päckchen Vanillzucker. Vanill-¹⁵

$\frac{1}{8}$ l. Milch, 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 10 gr. Zucker, 6 Blatt Crem.

Gelatine. Die Vanillstange wird mehrmals durchschn.

in. mit der Milch auf der Seite des Herdes zum

Kochen gebracht. Inzwischen rührt man 4 Eigelb

in das ganze Ei schaumig, gibt vorsichtig die

durchgeseigte Vanillmilch in. die ausgedrückte

Gelatine dazu in. schlägt dies auf der Seite

des Herdes bis zum Kochen. Hierauf schlägt

man die Crem kalt in. mengt den Eierschnee

oder $\frac{1}{2}$ l. Schlagrahm darunter. Man füllt die

Masse in die vorgerichtete Form in. läßt sie

in kaltem Wasser steif werden.

6 Eigelb, 3 ganze Eier, verrührt man mit Vanill¹⁶

180 gr. Zucker, 1 Epl. Weizenpulver in. kocht die Crem

mit $\frac{1}{2}$ l. Milch in. etwas Vanill zu einer Crem

ab. Kalt gerührt mengt man vor dem Auftragen

$\frac{1}{8}$ l. Schlagrahm oder den Eierschnee darunter. In

einer Glasschale serviert man Backwerk dazu.

Weincrem. 6 Eigelb, 120 gr. Zucker, 1 Epl. Mehl u. etwas abgeriebene Citronensch. werden glatt gerührt, 1 l. Wein zugegeben u. zu einer Crem abgeschl. Kalt gerührt mengt man vor dem Auftragen den Eierschnee darunter oder $\frac{1}{2}$ l. Schlagrahm.

Früchtecreme oder. Dazu macht man die Vanillecreme Creme-Bavarois. Seite — bringt beim Einfüllen eine Lage in die vorgerichtete Form, gibt darauf eine Lage eingekn. abgelauene Früchte u. fährt so fort bis die Masse aufgebraucht ist. zuletzt Creme.

Götterspeise. 5 Eigelb, etwas Vanill oder gestoßenen Fimt, 1 Epl. Mehl, u 5 Epl. Zucker, werden verrührt mit $\frac{1}{2}$ l. Milch zu einer Crem abgeschlagen. Etwas abgekühlt mengt man den Eierschnee darunter Eine Glasschale belegt man mit in Wein oder Brack getauchte Makronen, schüttet u. streicht die Crem dazwischen u. darüber, stellt dies kalt Nach Belieben kann man auch Bisquit mit Marmelade bestreichen. Auch kann man

den Schnee auf die über die eingelegte Creme
driessieren u. im heißen Backofen gelb werden
lassen

1 lb Erdbeeren werden mit 250 gr. Zucker Erdbeerschaum^{ig}
durch ein Sieb gerieben u. unter $\frac{1}{2}$ l. Schlagr.
oder den Schnee von 5 Eiweiß bergartig angerichtet,
garniert man mit Erdbeeren oder Mandelstückchen.

73
38

75
39

77

40

79

41

Vanilleis. $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 1 l Milch, 150 gr. Zucker, 4 ganze Eier. Die Vanillstange schneidet man auseinander, bringt sie zu der Milch u. läßt sie einige Min. aufkochen dann vermischt man Zucker mit Eier u. gibt die durchgeseite Vanillmilch dazu man schlägt dies zu Creme ab & läßt's erkalten.

Vanilleis. 200 gr. Zucker, 2 Pf. Vanillzucker, $\frac{3}{4}$ l Milch, 6 feinere Eit. Eigelb, muß großes Stück Butter. — Zucker Vanille Eigelb & Butter werden verrührt, Milch dazu gegossen, dies zu einer Crem abgeschl. Die Masse kalt geschlagen u. gefrieren lassen.

Crocanteis. Dazu macht man Vanilleis. Man mengt von 60 gr. Mandeln bereitetes Crocant darunter. Nachdem die Crem kalt geschlagen ist. —

— Zu Crocant gebraucht man Mandeln & Zucker u. zwar halbsoviel Zucker als Mandeln. Die Mandeln werden geschält & in sich zu feine Würfel geschn. Den Zucker läßt man zergehen & dunkelgelb werden. Man muß vor

wichtig sein, daß er nicht zu braun wird, sonst
 schmeckt er bitter. Sodann gibt man die Mandeln
 hinein & läßt sie kurz mit rösten. Nun bringt
 man das Crocant auf ein mit feinem Öl bestr.
 Blech & läßt es erkalten. Zu Crocantomme &
 Crocant eis & zum überstr. von Torten muß es
 auf eine Art feingemacht werden. Will man
 denselben 1 Form geben so wellt man ihn ab-
 gekühlt mit einem Öl bestrichenem Wellholz
 aus & formt beliebig.

Dazu bereitet man eine Vanillmasse in Laramelleis
 das man zu Laramell gekochtem Zucker gibt.
 Indem angegebenen Rezept röstet man 100 gr.
 Zucker zu Laramell & läßt denselben mit
 $\frac{1}{8}$ l. Wasser aufkochen.

350 gr. Zucker läßt man in $\frac{1}{2}$ l. Wasser Zitroneneis
 zum aufkochen bringen & abschäumen. Ist
 es erkaltet so gibt man $\frac{1}{4}$ l. Weißwein, den
 Saft von 3 großen Citronen & das abgeriebene
 $\frac{1}{4}$ Zitronenschale dazu. Dies läßt man gefrieren.

Orangecis. Bereitet man wie Citroneneis

Schokoladeeis. 125 gr. Schokolade wird gerieben, 100 gr. Zucker, 6 Eigelb verrührt man, $\frac{3}{4}$ l. Milch, besser süßen Rahm dazu geben. Für Creme abschlagen u. gefrieren lassen.

Haselnüsseis. 100 gr. Haselnüsse röstet man auf einem Blech gelb, geschält, & gem. Man bringt man 25 gr. Zucker & die Nüsse in einen Eisentopf u. röstet sie noch etwas. Sodann gibt man $\frac{3}{4}$ l. Milch oder Rahm dazu, läßt dies einige Min. kochen u. dann zugedeckt 10-15 Min auf der Seite des Herdes ziehen lassen. Inzwischen verrührt man 6 Eigelb mit 180 gr. Zucker, gibt die durchgeise Haselnußmilch dazu, schlägt dies zu einer Creme ab, schlägt dies kalt u. läßt es gefrieren.

Mandeleis. Bereitet man wie Haselnüsseis nur entfernt man die Schalen durch abrühen.

Milcheis. 1 l. Milch kocht man mit 180 gr. Vanillzucker auf, füllt in die Form u. läßt gefrieren.

1 1/2 lb durch ein Sieb getriebene Erdbeeren Erdbeereis
 verrührt man mit 350 gr. Zucker 1/2 Stk. dazu
 gibt man 1 l. Milch (gekocht u. wieder erkaltet)
 oder Rahm, läßt dies gefrieren.

1/2 l. Schlagrahm verrührt man mit 2 Eigelb Erdbeereis
 1 lb durch ein Sieb getriebene Erdbeeren in andere Art.
 nach Geschmack Zucker läßt dies gefrieren.

1 Schoppen Himbeersaft, 3/4 Schoppen Wasser, Himbeereis
 100 gr. Zucker, Saft einer Citrone, Schnee von 2
 Eiweiß gefrieren lassen.

1 l. Himbeeren durchschlagen, 3/4 lb Zucker mit Himbeereis
 1/2 l. Wasser aufgekocht erkaltet. die Himbeeren von frischen Fruchtsaft & die Saft einer Citrone dazu geben
 gefrieren lassen.

Bereitet man wie Himbeereis

Johannesbeer-
eis

Bereitet man wie Erdbeereis

Aprikosen oder

" " " "

Pfirsicheis

4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 100 gr. Zucker schaumig Kaffeeis
 rühren, 3/4 Schoppen Milch, 60 gr. gemahlener

Kaffee mit der kochenden Milch übergießen.
Zugedeckt 5 Min ziehen lassen. Durch Gsiebt
dazu geben. Bren abschlagen gefrieren lassen.

Fürst Pickleis. $1\frac{1}{2}$ l. Schlagrahm (auf Eis geschlagen)
nach geschmack mit Vanillzucker gewürzt.

Sodann teilt man denselben in 3 gleiche Teile.

Unter den 1. Teil mengt man den 4. Teil von
1 lb Zucker & $\frac{1}{2}$ lb Mandeln bereitetes Crocant,

das man mit Wellholz zerdrückt hat u.

etwas Cochenill (Küchenfarbe rot) sodass der
Schlagrahm eine rosa Farbe erhält. Unter

den 2. Teil mengt man $\frac{2}{3}$ von dem vorhandenen
Crocant. Den Rest Crocant unter den 3. Teil,

ebenso 6 kfl. Kackas. Nun füllt man den
Rahm ein, zuerst rosa, dann weiß &
zuletzt braun. Beim Einfüllen stößt

man die Form öfters auf, damit sich
der Schlagrahm fest setzt. Dann gibt man

ein weißes papier, etwas Zeitung darauf,
schließt den Deckel u. stellt die Form

ben. 4-5 Std in Eis.

gierig!
lassen.

lagen)

gt.

che Teile.

Teil von

locant,

et in.

laß der

Unter

vorhanden

3. Teil,

den

h s

al

ist sich

lt man

darauf

form

89
46

91
42

gelbrüentorte. 10 Eier, 1 lb rohe auf dem Reibeisen
geriebene gelbrüben, 1 lb gem. Mandeln
1 Löffel Kirchwasser, Saft $\frac{1}{2}$ Citrone, sowie
deren leicht abgeriebene Schale, 50 gr.
Stärkemehl

Die Eigelb werden mit 1 lb Zucker schaumig
gerührt, die gelbrüben zugeben & $\frac{1}{4}$ Std
mit gerührt. Dann mengt man die
übrigen Zut. in. den Schnee darunter. In
einer gut vorgerichteten Form (Durchmesser 20 cm)
bäckt man die Torte 1 Std. in nicht zu
heißem Ofen. Die erkaltete Torte überzieht
man mit einer Brackglasur in. verziert
nach Belieben mit Spritzglasur. Auch
Buttercrem kann man gitterartig darüber
spritzen in. mit Silberperlen garnieren.

Apfeltorte 2 $\frac{1}{2}$ lb Äpfel, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 Maß. gerieb.
Schokolade, Zitronensch., 200 gr. gesiebtes
Mehl, 2 Löffel süßen Rahm oder Milch.
- Zum garnieren $\frac{1}{2}$ l. Schlagrahm, 30 gr.

Zucker, 1 Msp. Vanillezucker.

Die Äpfel werden geschält, geviertelt u. in eine vorgerichtete Tortenform gelegt. Will man die Torte besonders fein machen, kann man 30 gr. gesch. geröhm. Mandeln, 15 gr. Orangat, 40 gr. Sultaninen darüber streuen. Alsdann rührt man Zucker u. Eier eine $\frac{1}{2}$ Pfd., mengt Zitronensch., Mehl u. Rahm darunter u. verteilt die Masse über die Äpfel. Man bäckt sie in nicht zu heißem Backofen $\frac{1}{2}$ Pfd., gibt sie mit Staubbzucker bestreut oder mit Schlagrahm garniert (Gitterartige Spitzen) auf die Verbindungsstelle können Silberperlen in die Zwischenräume (Gelé) zu Tisch.

12 Eiweiß, 350 gr. Zucker, etwas Citronen-Schneetorte
12 Schale oder Vanillzucker, 100 gr. Mehl,
100 gr. Stärkemehl, 140 gr. lauwarmes
Butter. Für Bestr. Staubbzucker

— Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker
Mehl, Stärkemehl u. Geschmacksstoff
gesiebt, leicht unter den Schnee mengen.
Zuletzt die lauwarme Butter. Man
füllt die Masse in die Form.
(Durchmesser 26 cm) u. bäckt sie in
nicht zu heißem Ofen $\frac{1}{4}$ Std. Gebacken
mit Staubzucker bestreuen.

Haselnußtorte. 12 Eigelb, 300 gr. Zucker, $\frac{3}{4}$ lb gem.
Haselnüsse, Saft u. Schale $\frac{1}{2}$ Citrone
10 Eiweiß.

Eigelb & Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Std
schaumig. Alsdann mengt man
Haselnüsse, Citrone & den Eierschnee
darunter. In der vorgeschriebenen Form
bäckt man die Masse in nicht zu
heißem Ofen 1 Std. Ist die Torte erkaltet,
kann man sie glacieren oder mit
einem scharfen Messer in der Mitte
quer durchschneiden, mit Haselnuß-

creme garnieren füllen & mit Schlagrahm
garnieren. ^{Fülle} Man mengt unter $\frac{1}{2}$ l. Schlagr.
100 gr. feinen mit Vanillgewürzten
Zucker, 125 gr. geröstete Haselnüsse & 4
Blatt Gelatine.
100 gr. getr. geriebenes Brot, gut $\frac{1}{8}$ l. Brottorte
Rühm, 12 Eier, 200 gr. Zucker, 125 gr. gem.
Mandeln, 30 gr. Zitronensch. 30 gr. Orangat
2 Löffel Zitronensaft, Zimt, Nelke, $\frac{1}{2}$ Tasse
Wasser. Für Glasur: Schokoladeglasur.
Das Brot wird mit Rühm befeuchtet
 $\frac{1}{2}$ Std ziehen lassen. Währenddessen
rührt man Eigelb & Zucker schaumig
mengt das Brot & alle Füll & zuletzt
den steifen Eierschnee darunter. Füllt
in die Form (Durchmesser 28 cm) in.
bäckt sie in nicht zu heißen Ofen
1 Std. Erkalte überzieht man sie mit
Schokoladeglasur & verzieren sie
beliebig.

Griestorte: 10 Eier, 300 gr. Zucker, 80 gr. gesch.
gem. Mandeln, Saft in Schale $\frac{1}{2}$
Citronen, 20 gr. Citronat, 20 gr. Orangat,
240 gr. gelben Gries.

Eigelb, Zucker & Mandeln werden $\frac{1}{2}$
Std gerührt, darunter gibt man die
übrigen Zut., zuletzt den Eierschnee.
Man füllt die Masse in eine gut mit
Butter bestr., mit Gries ausgestreute Form
(Durchmesser 28 cm) in. backt sie 1 Std in
nicht zu heißem Ofen. Erkalte mit Glasur
überziehen in. beliebig garnieren.

Bisquitorte. 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ lb Zucker schaumig rühren,
dann auf der Seite des Herdes bis zum
kochen schlagen, bis die Masse sich
schlängelt. Dann kalt schlagen, mengt
man 150 gr. Kartoffelmehl dazu, 1 ganzes
Ei, 1 Msp. Zitronensch. in. zuletzt den
steifen Eierschnee. Backzeit 1 Std. mit Gelbke
füllen in. beliebig garnieren.

h. 125 gr Butter werden mit 300 gr Zucker in Gewürzforte
 3-4 Eigelb schaumig gerührt. Darunter mengt
 man 125 gr. geriebene Schokolade, $\frac{1}{2}$ geriebene
 Mürkekäse, 1 Kfl. Zisut, $\frac{1}{2}$ kl. gest. Melke,
 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 350 gr. Mehl, 15 gr. Backpulver,
 in den Schnee. In einer vorgerichteter Form
 (15 cm Durchmesser) bäckt man die Torte
 in nicht zu heißem Ofen.

4 Eier, 450 gr. Zucker, Citronensch. 900 gr. feines Sandtorte
 Mehl. Zum Bestreuen 20 gr. gesch. feinblättrig
 gesch. Mandeln, 150 gr. Butter, 2 Löffel Rüm-
 — 4 ganze Eier, Zucker & Citronensch.

ruht man $\frac{1}{2}$ Std. mengt dann Löffelweis
 das gesiebte Mehl, Rüm in. zuletzt die
 lauwarme Butter darunter. In der vorger.
 Form überstr. man die Masse mit den
 Mandeln in. bäckt sie $\frac{3}{4}$ Std.

4 Eigelb, 4 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ Tasse. Aufgeschlagen
 Wasser, $\frac{1}{8}$ lb Mazena, $\frac{1}{8}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Sandtorte
 verlassene Butter.

Eigelb, ganze Eier, Zucker in. Wasser
werden auf der Seite des Herdes so lange
geschlagen bis sich die Masse schlangelt.
Dann schlägt man sie kalt in. mengt
Maizena, Mehl in. zuletzt die heiße
Butter darunter. Man füllt die Masse
in die Form in. backt sie $\frac{3}{4}$ bis 1 Std.
Nach dem Erkalten wird die Torte glasiert
in. beliebig garniert.

Sandtorte. $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker mit Vanille gemischt
an. Schokolade $\frac{1}{2}$ lb Mondamin, $\frac{1}{4}$ lb Weizen - $\frac{1}{4}$ lb
Kartoffelmehl, 1 Löffel Rühr, 1 Msp. Kirschen-
salz, 120 gr. geriebene Schokolade.
Die Butter rührt man schaumig, & Eigelb,
1 ganzes Ei in. den Zucker $\frac{1}{4}$ Std mit.
Dann gibt man das Mehl in. zuletzt
den Eierschnee dazu. Nun nimmt man
den 3. Teil der Masse in eine Schüssel.
in. mengt die Schokolade darunter.
Sodann füllt man die Hälfte der weißen

Masse in die Form (Durchmesser 26 cm) str.
 sie glatt, gibt darauf die Schokolademasse
 in. zuletzt den 3. Teil. helle Masse. Nun
 bäckt man sie, bei mäßiger Hitze 1 Std.
 Erkalte überzieht man sie mit Schokolade-
 glasur.

1 Std. Zum Mürbteig: 200 gr. Mehl, 100-120 gr. Zucker, 1 Pflaume, 1 Apfel, 1 Kirsche
 glasur. 1 Ei, 1 Eigelb, 40 gr. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise
 Zimt. Als Belag 10 mittelgroße Äpfel, $\frac{1}{4}$ l.
 Weiswein, $\frac{1}{4}$ l. Wasser, 100-125 gr. Zucker
 2 cm große Stk. Zimt. Zum Gup 3 ganze
 Eier, 4 Eigelb, 170 gr. Zucker, 170 gr. gesch.
 gem. Mandeln, 15 gr. Citronat, 15 gr. Orangat,
 abgeriebene Zitronensch. Zum Bestr. Staub-
 zucker, oder zum garnieren 1 l. süßen ^{Schlag} Rahm.
 — Den Mürbteig bereitet man mit den
 angegebenen Zut. auf dem Backblech in
 stellt es $\frac{1}{2}$ Std. kühl. Während dieser
 Zeit werden die Äpfel geschält, halbiert
 in. dann Kernhaus befreit. So dann macht

man Wasser Wein & Zimt kochend,
 gibt die Äpfel hinein u. dampft sie
 zugedeckt halbweich. Man muß darauf
 achten, daß sie nicht zerfallen. Man
 schäumt sie heraus u. läßt sie
 erkalten. Eigelb, ganze Eier, Zucker,
 Mandeln rührt man 20 Min. Mengt
 Gewürzstoff darunter. Mit dem aus-
 gewellten Teig belegt man die
 Tortenform oder Kuchenblech u. bringt
 die Äpfel darauf, u. zwar mit der
 gewölbten Seite nach oben. Man kann
 nach Belieben noch 5 Löffel Marmelade
 dazu thun. Nachdem man den Quark
 über die Äpfel verteilt hat, bäckt
 man die Torte in nicht zu heißem
 Ofen $\frac{3}{4}$ - 1 Std. Noch warm mit Glanzzucker
 bestr.- Fürn Belegen der Form kann
 man statt Mürbe auch Blätterteig
 nehmen.

14 Eier, 400 gr. Zucker, 200 gr. Mandeln, 200 gr. Haselnüsse, 50 gr. Citronat, 50 gr. Orangat, 1 Löff. Zimt, 1 Löff. Nelke.

Mandel u. Haselnüsse werden verlesen, mittels Tuch abgerieben u. gemahlen. Citronat in kl. Würfel geschnitten. 7 Eigelb u. 7 ganze Eier rührt man mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Std. schön uig. Es ist ratsam abwechsel. Ei & Zucker in die Schüssel zu geben. Hierauf gibt man die Hälfte der Mandeln u. Haselnüsse dazu u. rührt dies $\frac{1}{4}$ Std. mit. Den Rest der Mandeln u. Haselnüsse rührt man auch $\frac{1}{4}$ Std. mit. Dann bringt man die Geschmacksstoffe u. zuletzt den von 7 Eiweiß geschlagenen Schnee dazu. Man füllt die Masse in die vorgerihtete Form u. bäckt die Torte in nicht zu heißen Ofen 1 Std. Ist sie erkaltet kann man sie mit Aracglasur überziehen u. mit Gütkecrem oder Beliebig garnieren (Marzipanbülle.)

Haselnüßkugeln. 125 gr. im Backofen angeröstete
 gefüllte. Haselnüsse, 10 gr. Eigelb, 200 gr. Zucker,
 3 Löffel Wasser, 100 gr. Mehl, 1 Tlsp. Vanillin,
 Saft u. Schale einer $\frac{1}{2}$ Citrone, 8 Eiweiß.
 — Eiweiß, Zucker u. Wasser bringt man
 in eine Schüssel u. schlägt die Masse
 auf nicht zu heißem Herd bis sie
 warm u. dick wird u. sich schlingelt
 (Vorsicht wegen Anbrennen oder Gerinnen)
 Hierauf rührt man sie kalt u. mengt
 Haselnüsse, Mehl, Citronensaft u. die
 leicht abgeriebene Schale, zuletzt 8 Eier-
 schnee darunter. In der gut vorgerichtete
 Form bäckt man die Kugeln in nicht
 zu heißem Ofen $\frac{1}{4}$ — 1 Std. Nach dem
 Erkalten wird sie mit scharfem
 Messer durchschneiden (quer) u. gefüllt
 Für Garnieren Gittercreme, Marzipan decken,
 Bragglas u. oder dergl. — Für Marzipan-
 mengt man unter 375 gr. Marzipanbackmasse

185 gr. gesiebten Staubzucker. Dann wellt man
sie so dünn wie möglich aus u. überzieht
damit die Torte. Damit der Deckel besser an
der Torte haftet, verläutet man einen
kl. Teil der Marzipanmasse mit 1 Eiweiß
u. bestr. damit die erkaltete Torte.

60 gr. angeröstete, gemahlene Haselnüsse, Fülle I
60 gr. geschälte, im Backofen gelb geröstete
Mandeln, 95 gr. mit Vanille gewürzten
Zucker, 1 Löffel * Kuplikör oder Meraskin,
3 Löffel Weißwein. Sämtliche Zut. vermengt
u. in einer Schüssel.

200 gr. Zucker, 1 kl. Tasse Wasser, 5 Eiweiß. Fülle II
400 im Backofen angeröstete, gemahlene
Haselnüsse, 1 Mor. Vanillzucker. In dieser
Fülle kocht man unter öfteren Umrühren
Zucker u. Wasser zum großen Flüg. Man
mengt ihn dann nebst Haselnüsse u.
Vanillzucker unter das inzwischen zu
steifem Schnee geschlagenem Eiweiß.

Mandeltorte. 12 Eier, 180 gr. Zucker, 180 gr. gesch.
gem. Mandeln, 30 gr. feingeschn. Citronat
1 Löffel Rüm, 160 gr. Stärkemehl. —
Zucker, 6 Eigelb & 6 ganze Eier rührt
man schaumig, gibt die Mandeln
dazu, u. rührt die $\frac{1}{2}$ Std mit. Sodann
gibt man die übrigen Zutaten in den
Eierschnee von 6 Eiweiß dazu. In der
vorgeordneten Form bäckt man die
Masse 1 Std. Die erkaltete Torte kann
man beliebig garnieren u. füllen.
Marmelade, Bittercrem u. s. w. mit
Maracglasur überziehen, u. garnieren.

Jäger-torte. Man bäckt eine Mandeltorte (siehe
voriges Rezept) Nachdem sie etwas abgekühlt
ist, schlägt man zum Aufg 6 Eiweiß
zu sehr steifem Schnee, mengt $\frac{1}{2}$ lb
Zucker darunter u. rührt dieses 10 Min.
mit. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ lb gesch. gem.
Mandeln in die Masse u. bestreicht damit

gesch.
Citronat
—
ihrt
eln
Sodann
in den
In der
die
kann
llen.
mit
u.
iche
abgekü
eif
1/4 H
10 Min.
gem.
cht damit

die Torte. Man bäckt sie nun noch 20-30
Min. in nicht zu heißen Ofen. Nach Gelieben
kann man sie vorher noch mit 5-6 Löffel
Marmelade füllen.

4 Eier, 270 gr. Zucker, 40 gr. gesch. gew. Mandel. Gries-Feigertorte.
30 gr. Citronat, Saft u. Schale 1/2 Citrone. Zum
Bestr. 4 Löffel Erdbeer- oder -Johannisbeer-
marmelade. Zum Guss 4 Eiweiß, 250 gr.
Zucker, 125 gr. gesch. gew. Mandeln, 1 Kfl.
Citronensaft - Nachdem man Eiweiß
mit Zucker 1/4 Std gerührt hat, gibt man
Gries, Mandeln, Citronat, Citronensaft &
Schale u. den steifen Eierschnee darunter.
Man füllt die Masse in die vorgerichtete
Form u. bäckt die Torte in nicht zu heißen
Ofen etwa 1 Std. Die erkaltete Torte wird
mit Marmelade bestr. u. mit dem Guss
überzogen in demselben schlägt man die
Eiweiß zu sehr steifem Schnee, mengt Zucker,
Mandeln, Citronensaft darunter, überstr.

damit die Torte in. bäckt sie in nicht
zu heißem Backofen 20-30 Min. hellgelb.
Bisquitorte- 8 Eier, 140 gr. Zucker, 85 gr. Reismehl
gefüllt. 60 gr. gesch. gem. Mandeln. Eigelb &
Zucker rührt man 1 Std. Sodann gibt
man die übrigen Zut. & zuletzt den
Eierschnee darunter. Man füllt
die Masse in die Form (Durchm 26 cm)
in bäckt die Torte in mäßigem Ofen
 $\frac{3}{4}$ - 1 Std) Nachdem (wenn) sie erkaltet
ist, wird sie mit einem scharfen
Messer quer 1-2 mal durchgeschnitten
in nach Belieben mit Marmelade,
Buttercrem oder Schlagrahm
gefüllt. Hierauf überzieht man sie
mit einer Macgla sur in. garniert
sie beliebig. Auch kann man den
Rand der Torte mit Buttercrem
bestreichen in mit blättrig geschni
Mandeln, welche man im Backofen

gelb geröstet hat bestreuen, in die Torte
oben mit Buttercrem oder gesüßtem
Schlagrahm garnieren.

Dazu bereitet man je nach der Bisquit Herz
Größe der Herzform die Hälfte oder als Torte
 $\frac{1}{3}$ Masse der angegebene Bisquitorte

- Füllt damit die vorgerichtete Herzform

Man backt dies in nicht zu heißem
Ofen $\frac{3}{4}$ - 1 Std. Nachdem das Herz er-
kaltet ist, kann man es mit
Macyslaur oder mit Buttercrem
überstreichen u. nach Belieben
garnieren.

Eine mit Butter bestrichene Osterlämchen
Lämmchenform aus Ton, füllt
sie $\frac{3}{4}$ voll, mit einer gut gerührten
Bisquitmasse u. backt sie vorsichtig
in nicht zu heißem Ofen $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std.
Etwas abgekühlt überstäubt man
das Lämmchen mit Staubzucker

Am Hals befestigt man mittels
bunten Handschleifchens ein
Glöckchen. Die Augen kann man
mit Korinthen markieren.

Mokkatorte Unt zum Boden: Aufgeschlagene Sandtorte
1 1/2 Rezept. — Für Makkacrem 4 Eigelb,
1 ganzes Ei, 2 Eßl. Wasser, 90 gr. Zucker, 180
gr. Butter, 3-4 Eßl. Kaffeebrakt — zu den
Mokkatörtchen 1/2 Rezept Sandmasse. —
Für Torte füllt man die Aufgeschlagene
Sandmasse in eine Form (Durchm. 26 cm
in den Rest der Masse in eine kl. Form
(Dm 20 cm) man bäckt die Torten in
mäßiger Hitze 1/2-3/4 Std. Inzwischen
bereitet man die Masse zu den kl.
Sandtörtchen. Diese bringt man auf ein
15 cm ~~großes~~ breiten - 40-50 cm langen
Streifen weißes Papier in. bäckt dies 20-30
Min in nicht zu heißem Ofen gelb.
Nachdem die Torten erkaltet sind

schneidet man die größere in der Mitte
auseinander in. füllt sie mit Mokka-crem
setzt die kl. auf die große in. bestreicht beide
außen mit Crem. Hierauf schneidet man
aus dem Sandstreifen 16 kl. im Durchm.
von 3 cm runde Küchlein die man
ebenfalls mit Makkabutter-crem best.
Diese bespritzt man fächerartig mit
Crem. Den Rand der kl. Törtchen umgibt
man mit Butter-crem tipchen. Diese Törtchen
setzt man in gleichmäßige Zwischenräume
in. setzt sie auf den Rand der gr. Torte in.
spritzt dazwischen beliebige Figuren aus
Butter-crem. Die kl. Torte bespritzt man
gitterartig mit der Crem in. bringt die
Inschrift Makka darin an. Die kl.
Torte umgibt man mit einer Rand-
garnitur welche man mit Schokolade-
Kaffeebönchen

Reisorte: Fürn Blätterteig 100 gr. Mehl, 100 gr. Butter,
 1 Msp. Salz, 8 Eßl. Wasser. — $\frac{1}{2}$ ts Reis zum
 Abriihen kochend. Wasser. Fürn Auffüllen
 schwach 1 l. ka. Milch, 1 Msp. Salz, 60 gr.
 Butter, 120 gr. Zucker, 6 Eier, 50 gr. Mehl, 80
 gr. gesch. gem. Mandeln, Saft u. Schale
 $\frac{1}{2}$ Citrone, 30 gr. Citronat. — Den Blätterteig
 bereitet man mit den Frit. Nachdem
 man denselben 8 mal 2 Tören gegeben
 hat wellt man ihn Messerrücken
 dick zu einem so großen Kuchen
 aus, sodaß man damit eine mit
 Wasser nass gemachte Tortenform im
 (Durchm. von 26 cm) auslegen kann. Die
 Reismasse richtet man folgender Weise
 Den ausgelesenen Reis brühet man
 2 x ab u. gibt ihm dann in die kochende
 Milch nebst dem Salz, man läßt den-
 selben auf der Seite des Herdes ohne
 zu Rühren 40 Min. aufquellen er soll

ganz bleiben stellt ihn kalt. Man rührt
 man Butter Zucker u. Eigelb gut schaumig
 2 Min. gibt Mehl Mandeln Citrone Citronat
 den Reis u. zuletzt den Eierschnee darunter.
 Man füllt die Masse in die mit Blätter.
 ausgelegte Form u. bäckt die Torte
 ungefähr 1 Std. Nach Belieben kann
 man sie warm mit Zucker bestr.
 zu Tisch bringen oder Erkalten mit
 Aprikosenmarmelade gefüllt u. garieren.
 $\frac{1}{2}$ lb Butter, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb. Schachbretttorte
 Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ lb Stärkemehl, 30 gr.
 gem. Mandeln, 2 g. Natron, 4 gr. Remontant
 Die Butter rührt man mit 4 Eigelb u. dem
 Zucker $\frac{1}{4}$ Std. schaumig, gibt die Hälfte
 des Mehles dazu u. rührt dies $\frac{1}{2}$ Std.
 mit. Sodann mengt man 2 g. Eier
 Mandeln u. den Rest Mehl. u. Man
 darunter u. rührt dies noch $\frac{1}{2}$ Std.
 Hierauf zieht man den Schnee von

4 Eiweiß in das mit einem Eßl.
 zerdrückten Rhenartartari darunter
 in. füllt die Masse in eine Form
 (26 cm Durchmesser) in. bäckt sie 1 Std.
 Man muß beim backen vorsichtig
 sein da die Masse sich leicht setzt.
 Nachdem die Torte erkaltet ist schneiden
 man sie 9x quer durch bestr. den
 untersten Teil mit Bittercrem, setzt
 den 2. Teil darauf bestr. diesen mit
 Marmelade, gibt den 3. Teil darauf
 überstr. diesen mit Schokolade Bitter-
 crem in. gibt die letzte Platte darauf.
 Nun bestr. man die ganze Torte mit
 Crem in. makiert mit einem Messer
 $3\frac{1}{2}$ cm große Quadrate darauf in.
 spritzt diese wie ein Schachbrett ab-
 wechselnd mit br. in. w. Bittercrem.

Den Rand bestr. man mit Biskuitschen
 Für Crem 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 100 gr. Zucker, 200

gr. Zücker, 1-2 Eßl. Kackao. - Für Fülle 3 Eßl.
 Kirschenbittermark oder Aprikosenmarmelade
 zum Bestr. 12 gehackte Pistatschen
 4 Eigelb werden mit 125 g. Zucker, Bisquitrolade
 1/2 Pfd gerührt, dann mengt man etwas
 Zitronensch., 63 gr. Mehl in den steifen
 Eierschnee leicht darunter, bringt
 die Masse 30 cm lang, 20 cm breit auf
 ein gut vorgerichtetes Küchengeblech,
 streicht sie glatt u. bäckt sie in
 nicht zu sehr heißem Ofen. Wenn
 das Bisquit gebacken u. los gelöst
 ist, wird sie umgewendet, mit
 Marmelade bestr., zusammengerollt,
 nach Belieben mit Brackglasur über-
 zogen u. in fingerbr. Streifen
 geschnitten.

115

59

121

62

123

63

Lm
10 g
Rah
Lm
Me
Rm
10 g
- 20
Ga
fe
Ra
ar
Te
m
li
10 g
n.
dis
da

Küchen:

Zum Teig: 175 g. Mehl, 30 g. Butter, Aprikosenküchen
80 g. Zucker, 1 Ei, 2 Epl. dicken sauren
Rahm, 1 Msp. Salz, 1 Epl. Kirchwasser.

Zum Gufs: $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 5 Eier, 150 gr.

Mehl, 60 gr. zerlassene lauwarme
Butter. — Als Belag $1\frac{1}{2}$ - 2 lb Aprikosen
10 gr. gesch. blätlig geschw. Mandeln.

- Das Mehl bringt man auf ein
Zuckbrett, hackt dann die Butter
fein darunter, gibt Zucker, Ei,
Rahm, Salz u. Kirchwasser dazu u.
arbeitet dieses zu einem glatten
Teig. Mit diesem belegt man ein
rundes Küchenblech (Durchmesser 30 cm)
Hierauf rührt man Zucker u. Eigelb
10 Min. schaumig, gibt Mehl, Butter
u. zuletzt den Eierschnee darunter, gibt
die Masse auf das belegte Küchenblech,
dann die halbierten Aprikosen darauf

u. zwar so, daß die innenseite der-
selben nach unten kömmt. Auf diese
streut man die Mandeln u. bäckt den
Küchen in mäßiger Hitze.

Berliner- Man macht dazu einen Hefeteig
Pfannkuchenwie zu Fastnachtsküchlein rollt ihn
 $\frac{3}{4}$ cm dick aus, sticht mit einem
Glase runde Küchlein ab, läßt diese auf
einem Backblech in der Wärme nochmals
12-20 Min gehen, bestr. dann den Rand
der Küchlein mit Eiweiß u. gibt in die
Mitte eingem. Johannisbeeren oder
einen dicken Apfelbrei. Sodann legt
man ein ungefülltes Küchlein darauf
drückt die Ränder gut an u. bäckt sie
in heißem Fett schwimmend unter bestän-
digen Umdrehen schön gelb, noch
warm überstr. man sie mit Zucker u.
Zimt.

Bretzeln. Von $1\frac{1}{2}$ l Mehl, 30 gr. mit gelöster Hefe,

100 gr. Hüller, 60 gr. Zucker, 15 gr. Salz u. ungefähr
 $\frac{1}{8}$ l. Milch macht man einen gut geschlage-
 nen Hefeteig. Nachdem derselbe gut gegangen
 ist, formt man auf dem mit Mehl
 bestäubtem Backbrett eine große Bretzel
 die man in der Wärme noch 20-30 Min.
 aufgehen läßt, dann bestr. man sie mit
 Eigelb u. bäckt sie in heißem Ofen
 Man nimmt 625 g. gesiebtes Mehl in eine Gründkuchen-
 Schüssel und macht mit 25 g. aufgel.
 Hefe, einen Vorteig den man $\frac{1}{2}$ Std gehen
 läßt. Unterdessen läßt man 140 gr.
 Hüller zergehen gibt $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch,
 100 gr. Zucker, 10 gr. Salz, 2 Eier dazu. u.
 gibt dies lauwarm zum Vorteig.
 Nachdem der Teig gut geschlagen
 gibt man noch 100 gr. Rosinen da-
 runter u. füllt ihn in eine erw.
 gut mit Hüller bestr. Form. Nach
 Belieben kann man dieselbe mit
 Hefe,

geschnittenen Mandeln auslegen die Form soll $\frac{1}{2}$ voll sein. Alsdann stellt man sie zum aufgehen in die Wärme bis die Form fast voll ist u. bäckt ihn in heißem Ofen.

Bündküchen. 1^{tes} Mehl wird in einer Schüssel erwärmt dann macht man in der Mitte einen Vortieg von 30 gr. in $\frac{1}{8}$ l. Milch aufgelöster Hefe u. läßt dies zugedeckt 1 Std. gehen. Unter dessen rührt man 200 gr. Butter schön weg, gibt 4 ganze Eier, 100 gr. Zucker, 60 gr. gem. Mandeln dazu u. rührt dies $\frac{1}{4}$ Std. mit Alsdann mengt man nach u. nach das Mehl u. den Vortieg darunter u. schlägt dies solange bis er blasen will u. sich von der Schüssel löst nun mengt man 120 gr. Rosinen hinein u. füllt die Masse in eine gut best. Form.

die
stellt
Wärme
ekt
ziehen
Nachdem der Teig schön aufgegangen ist
backt man den Kuchen 1 Std. Gestürzt läßt
man ihn abkühlen. Man kann ihn
Erkaltet mit Schokolade glasur über-
ziehen

Man macht mit 30 gr. auf gelöster Roggenkranz-
Hefe in 180 gr. Mehl einen Vorteig den
man zuged. 1/2 Std in der Wärme
aufgehen läßt. Unterdessen rührt
man 100 gr. Butter schaumig, gibt
3 Eier, 1 Kfl. Salz, 90 gr. Zucker dazu
bringt dies mit 300 gr. Mehl zum
Vorteig in. macht mit der nötigen
lauwarmen Milch einen nicht zu
festen Hefeteig der gut geschlagen
werden muß. Hierauf füllt man
damit eine erwärmte gut mit
Butter bestr. in. Weckmehl ausgestr.
Kranzform 1/2 voll in. läßt den Kuchen
in der Wärme gut aufgehen

Gebacken, gestürzt überzieht man
 ihn mit einer Vanillglasur u.
 streut solange dieselbe noch feucht
 ist grob gestopfenen Kugant darüber
 Dicker Kuchen. Zut: 2 lb Mehl, 30 gr. Mehl, $3\frac{1}{4}$ l.
 Milch, 125 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 20 gr. Salz
 zum best. 1 Eigelb. Aus den Zut
 macht man einen nicht sehr
 weichen Hefeteig ist derselbe genügend
 geschlagen u. gegangen arbeitet man
 ihn auf dem Backblech zu einer
 runden Form, legt ihn auf ein
 mit Butterbest. Blech u. läßt ihn
 mit einem Tuch zuged. $\frac{1}{2}$ Std. gehen.
 Sodann schneidet man mit einem
 Messer ganz leicht Streifen darüber,
 best. ihn mit Eigelb u. bäckt ihn
 $3\frac{1}{4}$ - 1 Std. in heißem Ofen

Dresdener. Von 1 lb Mehl, 30 gr. Hefe, 125 gr. Butter,
 10 gr. Salz, 50 gr. Zucker, 2 Eier u. der

nötigen Milch (etwa $\frac{1}{8}$ l. oder Rahm) schlägt
 man einen guten festen Hefeteig. Alsdann
 schafft man noch 70 gr. Süßkaramellen,
 70 gr. Korinthen, 70 gr. klein geschn. Citronat,
 70 gr. in Würfel geschn. Mandeln, etwas
 abger. Citronensch. Zimt u. Nelke gut
 darunter u. stellt den Teig zum
 Aufgehen 2-3 Std. in die Wärme. Hierauf
 formt man auf dem erwärmten
 mit Mehl bestr. Backbrett einen
 Stollen den man in der Wärme
 nochmals gehen läßt mit zerlassener
 Butter bestr. nach Belieben auch
 mit Zucker u. gesch. grob geschn.
 Mandeln bestr. bäckt man ihn
 in guter Hitze 1-1½ Std. Sobald
 er aus dem Ofen kommt wird er
 nochmals mit Butter gestr. u.
 Zucker überstr.
 200 gr. Butter werden schön eing. Englischer Zucker

gerührt nach u. nach 5 Eigelb, 250 gr. Zucker etwas abger. Citronensch oder Vanillin ~~in~~ eine 1/2 Std mitgerührt. dann mengt man 260 gr. gesch Mandeln, 20 gr. Citronat, 20 gr. Orangsch., 1 Eßl. Kirschwasser, 10 gr. Backpulver, 300 gr. Mehl den steifen Eierschnee u. zuletzt 140 gr. Rosinen Korinthen. Dies füllt man in eine bestr. Form, Man bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze 1 Std.

Mandel- 1 1/2 to Mehl, 50 gr. Hefe, 1/4 l. Milch, 125 Kreuz gr. Butter, 100 gr. Zucker, 15 gr. Salz-zinn
Bestr. 1 Eigelb, zum bestr. 20 gr. Mandeln
Von den Füt macht man einen gut geschlagenen Hefeteig ist derselbe genügend aufgegangen nimmt man ihn auf daß mit Mehl bestäubte Backbrett, teilt ihn in 3 gl. Teile, rollt sie mit den Händen gleichmäßig

auss in. flechtet von der Mitte auss nach
beiden Seiten einen Zopf, den man in
eine bestr. Kranzform bringt. Die beiden
Enden verbindet man mit Eiseis
bestr. den Kranz nach kürzerem aufgehen
mit Eigelb, streut 20 gr. feingeschnittene
Mandeln darauf in. bäckt ihn 1 Std
bei guter Hitze.

Man macht dazu den Teig vom Klee-Kranz
vorhergehenden Mandelkranz. Ist gefüllt.

derselbe gut gegangen ^{willt} ~~rollt~~ man
ihn auf dem Backbrett solange
als die Form weit ist 25-30 cm breit
auss in. str. folgende Fülle darauf:

3 Eigelb rührt man mit 65 gr. Zucker
schaumig, gibt 100 gr. gem. Mandeln,
100 gr. gem. Haselnüsse, etwas abger.
Limonensch., 40 gr. Sultaninen, 20
gr. Citronat, 20 gr. Orangesch., $\frac{1}{8}$ l.

Rahm in. den steifen Eierschu. darunter

— Oder 4 Eiweiß werden zu Schnee
 geschlagen, 150 gr. Zucker etwas Vanill,
 60 gr. gem. Mandeln, 60 gr. gem.
 Haselnüsse in ein Eßl. Orack daründer
 gerührt. Nachdem man den Teig
 mit der Fülle bestr. hat rollt
 man ihn vorsichtig zusammen
 in. bringt ihn in die Form in. zwar
 so, daß das Ende des Teiges nach unten
 zu liegen kommt. Die Enden der
 Rollen werden mit Eiweiß bestr.
 in. mit einander hübsch verbündet.
 Abdam stellt man den Kranz
 $\frac{1}{2}$ Std an einen warmen Ort, in
 bäckt ihn mit Eigelb bestrichen
 in. mit 20 gr. gesch. fein blättrig gesch.
 Mandeln bestr 1 Std in gut heißem
 Ofen. Nach Belieben kann man ihn
 mit einer Glasur überziehen. In diesen
 Falle streicht man die Mandeln erst.

über den glasirten Kranz, man kann
sie im Backofen gelb rösten
Mit 1 lb Mehl, 60 gr. Zucker, 10 gr. Gefüllte Körnerchen
Salz, 60 gr. Butter, 30 gr. aufgelöster
Hefe in der nötigen Milch, macht
man einen Teig der gut geschlagen
werden muß. Alsdann nimmt man
ihn auf das Backbrett, wellt ihn
zum Quadrat in. rollt wie bei
Blätterteig 125 gr. Butter, in 2 Eßl. Schwei-
nefett. Nachdem man den Teig 4 mal
zusammen geschlagen, läßt man ihn
 $\frac{1}{2}$ Std ruhen. Sodann wellt man
ihn 1 cm dick aus, in. schneidet
ungefähr 15 cm große Ecken daraus.
Alsdann gibt man 1 Eßl. folgende
Fülle darauf. — 125 gr. Mandeln,
60 gr. Haselnüsse werden gemahlen,
65 gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm, 1 Eßl.
Lime in 15 gr. feingeschn. Zitronat

werden mit einander vermengt.
 Nachdem man die Fülle auf die
 4 Ecke gestrichen hat rollt man
 sie zusammen u. legt sie halbmond-
 artig auf ein Küchenblech, läßt
 sie noch gehen u. bestr. sie mit
 Eigelb u. bäckt sie 25 Min.

Hasselnuß- Von 1 lb Mehl, 30 gr. aufgelöste
 Kranz-Hefe, 190 gr. Butter, 60 gr. Zucker, 10 gr.
 Salz, 3 Eier, 1 Eup. abger. Citronensch.
 u. etwa $\frac{1}{4}$ l. Milch macht man
 einen Hefenteig der gut geschlagen
 werden muß, sodann stellt man
 ihn züged. in die Wärme 2 Std.
 Nun rollt man denselben 76 cm
 lang 36 cm breit aus u. streicht
 folgende Fülle darauf: - 125 g. gem.
 Haselnüsse, 125 gr. Zucker, 1 Kfl. Vanill
 vermengt man mit $\frac{1}{8}$ l süßem
 Rahm. Den bestr. Kuchen rollt man

zusammen in. bringt ihn in eine Kranzform.
läßt ihn nochmal 20-30 Min aufgehen,
bestr. ihn mit geschlagenem Eigelb.
Man bäckt ihn in mäßiger Hitze
1 Std. schön gelb.

In eine Schüssel gibt man Haselnußkranz
250 gr. Mehl, 30 gr. Hefe verrührt man
mit $\frac{1}{4}$ l. Milch. Nun macht man
den Vorteig in. läßt diesen $\frac{1}{2}$ Std.
gehen. Alsdann macht man 70
gr. Butter warm gibt 10 gr. Salz, 45
gr. Zucker, 1 Eigelb u. 1 ganzes Ei.
dazu. Nachdem man dieses zum
Vorteig gegeben hat, mengt man
noch 30 gr. Mehl darunter. Ist der
Teig gut geschlagen so rollt man
ein 25 cm großes Quadrat aus. In
die Mitte desselben gibt man 125
gr. festen etwas glatt gedrückte
Butter. Hierauf schlägt man den

Teig von rechts nach links u. von
 links nach rechts wie beim Blätter-
 teig. Drückt ihn oben u. unten
 an u. wellt ihn vorsichtig in
 die Länge. Nun schlägt man den
 Teig von oben nach unten u. um-
 gekehrt, nun läßt man ihn 1/2
 Std ruhen an einem kühlen Ort.
 Sodann wellt man ihn wieder
 in die Höhe aus u. zwar so, daß
 der zusammen geschlagene Teil nach
 rechts u. links zu liegen kommt.
 Nachdem man den Teig 2-3 mal
 zusammen geschlagen hat wird
 er 70 cm lang, 36 cm breit ausgerollt.
 u. mit nachstehender Fülle bestr.
 5 Eiweiß rührt man mit 100 gr.
 Zucker gut schäumig 20 Min. lang
 dann 1/2 to Haselnüsse darunter.
 Nach Belieben kann man die

Halbte der Haselnüsse im Backofen gelb
rösten. Den bestr. Teig rollt man zusammen
bringt ihn in die Kranzform u. läßt
ihn 1-1½ Std in der Wärme stehen.

Mit Eigelb bestr. wird er in guter
Hitze gebacken. Erkalte gibt man
eine Brackglasur darüber u. streut
gelblich gerösteten grob geschnittenen
Mandeln darüber.

Dazu belegt man ein Küchenblech Heidelbeer-
mit Mürb- oder Hefenteig, den Küchen
Rand bestr. man mit Eigelb,
den Boden bestr. man mit Zwiback.
(ger.) oder mengt diesen unter die
Heidelbeeren. Dieselben werden ge-
waschen u. gut trocken gemacht
u. auf dem Küchen verteilt. Derselbe
wird ½ Std gebacken u. noch warm
mit Zucker u. Zimt überstr. Nach
Belieben kann man bei erkalteten

Heidelbeerkrüchen einen Gufs macker
 Kaffeekränzchen. Dazu macht man einen
 eingerollten Hefeteig, wellt denselben
 1 cm dick aus u. schneidet davon
 1 cm breite u. 12-15 cm lange
 Streifen welche man mit den
 Händen ründ formt dann legt
 man diese zu einem Kränzchen
 auf ein bestr. Blech, läßt sie
 aufgehen bestr. sie mit Eiereis
 u. streut grob gehackte Mandeln
 darauf. Sie werden in gut heißem
 Ofen 20-30 Min. gebacken. Auch kann
 man 1 Teil des Teiges zu $1\frac{1}{2}$ cm
 br. 15 cm lange Streife schneiden
 u. diese wie Kränzchen weiter be-
 handeln.

Hobelspäne. 60 gr. Butter, 60 g. Zucker, 3 Eier,
 werden mit $\frac{1}{8}$ l. süßem Rahm
 oder Milch gut verrührt, dann

soviel Mehl hinein geschafft bis der
Teig ausrollen kann. Er soll aber ja
nicht zu fest sein. Man rollt man
daraus dünne Küchen aus u. schneidet
mit dem Backrädchen $1\frac{1}{2}$ cm breite u.
15 cm lange Streifen. Ringelt diese
leicht wie Hobelspane über einen
Finger u. bäckt dieselbe in heißem
Schmalz schwimmend. Heraus ge-
nommen bestr. man sie mit Staub-
zucker.

Dieselbe werden gemacht wie Kaffeestangen
Kaffeekränzchen nur formt man
aus dem Teig Stangen.

$\frac{1}{2}$ l. Milch wird mit 125 g. Butter Kaffeeküchlein
u. 40 gr. Zucker kochend gemacht,
250 gr. gesiebtes Mehl auf einmal
dazu gegeben u. auf dem Feuer
solange gerührt bis sich die Masse
vom Topf löst u. sich zu einem

Kopf zusammen ballt, bringt es
 in eine Schüssel, mengt 6 ganze
 in 2 Eigelb darunter. Dabei ist zu
 beachten das stets das eingeschlag-
 te Ei gut unter den Teig geschafft
 sein muß, ehe man ein zweites
 daran gibt, da derselbe sonst nicht
 glatt wird. Nun setzt man mittel-
 kle. Häufchen auf ein mit Butter
 bestr. Blech in. backt sie in
 mäßiger Hitze gelb. Während des
 Backens müssen sie vor Zugluft
 geschützt sein. Man gibt sie mit
 Zucker bestr. zu Tisch. Auch kann
 man die Küchlein auf der Seite
 etwas aufschneiden in. mit Schlag-
 rahm füllen. Man gibt sie zum
 Kaffee.

Kaffee stückchen. Man macht dazu einen
 guten Hefeteig. Rollt ihn ~~stark~~ modisch

aus u. schneidet davon Stückchen ab,
 daraus formt man beliebige Figuren
 Kneigchen Ringe achter Frägezzeichen
 u. s. w. setzt sie auf ein bestr. Blech
 u. läßt sie in der Wärme aufgehen
 mit Eigelb bestr. u. mit gehackten
 Mandeln bestr. bäckt man sie in
 guter Hitze. Nach Belieben kann man
 eine Vanillglasur darüber geben.
 Diese werden auf gleiche Weise wie Feinere Art
 obige bereitet nur verwende man
 feineren Feig dazu wie bei Haselnüßker.
 6 Milchbrötchen werden abgerieben Kaiserküchen
 in Milch eingew. u. fest ausgedrückt.
 100 gr. Butter rührt man mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker
 schaumig, gibt 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ lb gem.
 Mandeln, etwas abger. Zitronensch.
 1 Kfl. Zimt, 60 gr. Rosinen. — Die Brötchen
 u. den steifen Eierschnee darunter,
 füllt die Masse in eine Gießform

ii. bäckt den Krüchen 19 Min. in mäßiger Hitze, man gibt ihn mit Glühwein zu Tisch.

Kaiserstange. Mit $1\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 80 gr Schweinefett, 15 gr Salz, 30 gr Hefe ii. $\frac{1}{4}$ l Milch macht man einen guten Hefeteig, den man züged. in der Wärme aufgehen läßt, ordann nimmt man eigroß von dem Teig auf das Wellbrett wirkt diesen mit der Handfläche zu einem runden Krüchen, ohne Risse und wellt eine Stange daraus, deren beiden Enden man zuspitzt, nun setzt man sie auf ein bestr. Blech ii. läßt diesen noch 15 Min. aufgehen mit Eigelb bestr. mit Hagezucker ii. grob gehackten Mandeln bestr. werden sie in guter Hitze 20-25 Min gebacken.

$\frac{1}{4}$ lb Parmesan-Käse wird gerieben Käse cakes.
 mit 50 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Eßl dicken
 sauren Rahm u. $\frac{1}{2}$ Essl. Paprika zu
 einem glatten Teig rasch zusammen
 gerührt, $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt, versch.
 Vierecke ausgestochen u. dieselbe auf
 bestr. Blech bei mäßiger Hitze gebacken
 1 lb zarten gut ausgereuerten Käseküchen
 treibt man durch ein Haarsieb,
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl u. 90 gr. Zucker gibt man
 zu u. rührt dies 10 Min. dann rührt
 man $\frac{1}{4}$ lb kochend heißen Butter,
 5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l. süßen Rahm oder Milch
 etwas Zitronensch. u. zuletzt den
 Eierschnee darunter u. füllt die
 Masse in eine mit Würbleig oder
 Hefenteig ausgelegte Küchenform
 der Küchen wird in mäßiger Hitze
 etwa 1 Std gebacken
 $\frac{1}{4}$ lb Butter rührt man schaumig

Andere Art

gibt abwechselnd etwas Käse, 4 Eigelb
 $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 3 Eßl. Mehl dazu u.
 mengt dann etwas Limonensch
 oder Vanille, $\frac{1}{4}$ l. sauren Rahm, 1 Han-
 voll Rosinen in den Eierschnee
 darunter, die Masse st. man in
 eine mit Hefeteig oder Bütterteig
 ausgelegte Kuchenform u. bäckt
 den Kuchen $\frac{3}{4}$ Std.

dritte Art, 100 gr. Mehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ l
 Milch zu einem gl. Teig. $\frac{1}{4}$ l Rahm
 u. 100 gr. Bütter macht man kochen
 gibt das Teiglein hinein u. läßt
 dies solange unter Rühren kochen
 bis sich die Masse vom Topfe löst
 dann mengt man nach u. nach
 6 Eigelb, 100 g. Zucker, Limonensch. oder
 Vanillin, $\frac{1}{4}$ Kfl. Zimt, 60 gr. Sultamine
 $\frac{3}{4}$ lb Käse u. zuletzt den Eierschnee
 darunter man füllt die Masse auf

ein mit Rütterteig ausgelegte Kuchenbl.
 ii. bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze
 4/5 ts Mehl, 180 gr. Rütter, Salz, 60 gr. Zucker. Boden
 Libaneseh. Eiweiß, 2 Eigelb, 1 ganzes Ei
 Dazu wellt man 100 gr. Blätterteig dünn Käsebröckchen
 aus ii. reidelt davon ungefähr 7 cm br.
 ii. 11 cm l. Stücke aus welche man
 mit folgender Masse bestr. —

60 gr. Butter rührt man schäumig gibt
 4 Eigelb, 120 gr. geriebene Parmesan Käse
 wenig Salz ii. Pfeffer ii. den Schnee
 von 3 Eiweiß darunter. Die bestr.

Stücke rollt man der Länge nach
 röhrenförmig zusammen, bestr. die
 Ränder mit Eiweiß ii. drückt sie
 fest an. Man bäckt die Röllchen
 in heißem Ofen gelb ii. gibt sie
 statt Rütter ii. Käse

Man hackt auf dem Backbrett Käsestangen
 unter 100 gr. Mehl, 60 gr. Rütter

60 gr Schweizerkäse, 2 Eß sauren Rahm
 ½ Msp. Salz, nach Belieben wenig Wüpfka
 u. Paprika u. arbeitet drees zu einem
 glatten Teig, den man eine Std ruhen
 läßt, sodann wellt man ihn mesen-
 rügend dick aus, macht mit dem
 Röllchen 1½ cm br. u. 15 cm l. Streifen
 welche mit geschlagenem Eigelb
 bestr. mit Kümmel u. grobem Salz
 bestr. u. in heißem Ofen schön
 gelb gebacken werden, man reicht
 sie als Nachtsch zu Tee u. zu Bier
 Kirschküchen. Man belegt ein mit Zücker
 bestr. Blech mit ½ lb Hefe- oder
 Müßlsteig, bestr. den Rand mit
 Eigelb u. str. auf den Boden Weck-
 mehl oder gerieb. Zwieback. Dann
 belegt man denselben dicht mit
 ausgereinigten Kirchen u. bäckt ihn
 in mäßiger Hitze ½ - ¾ Std. nach

dem Backen bestr. man ihn mit Zucker
Man bäckt den obigen Kuchen halbkirschkuchen
fertig in. str. dann folgende Biscuits mit Gufs
masse darüber: - 3 Eigelb, 80 gr. Zucker
werden 20 Min schaumig gerührt
60 gr. Mehl etwas Zitronensch. in.

den steifen Eierschnee darunter gem.
dann bäckt man den Kuchen in
nicht zu heissem Ofen fertig. Nach
Belieben gibt man Staubbücker oder
eine Zitronenglasur

3 Eigelb rührt man mit 80 gr. Kirschkuchen mit
Zucker $\frac{1}{4}$ Pfd schaumig, gibt 80 gr. Mandelgufs
gem. Mandeln, etwas Zitronensch.
in. den Eierschnee darunter, gibt
dies auf den halbfertigen Kirschkuchen
von vorher. Man bäckt ihn in nicht
zu heissem Ofen etwa 20 Min

Über den fertigen Kirschkuchen Kirschkuchen mit
gibt man Erkalte kurz vor dem Schlagrahm

Auftragen 1 l. Geldaagrahm den man
 hübsch darauf dressieren kann
 Königsküchen: $\frac{1}{2}$ lb Butter wird gut aufgekocht
 vom Bodensatz abgeseiht, etwas
 abgekühlt in schönem gerührt,
 $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 6 Eigelb, Saft einer halben
 Citrone in etwa citronesch. $\frac{1}{2}$ l
 mit gerührt, dann gibt man 1 Eßl.
 Rühm oder Urae, 65 gr. gem. Mandeln,
 40 gr. Sultaninen in Rosinen sowie
 löffelweise 200 gr. Mehl, 60 gr. Haide-
 mehl, in zuletzt den steifen Eierschnee
 darunter. Diese Masse füllt man
 in eine best. Rundform in. backt
 ihn in mäßiger Hitze 1 Std.

Kirchenpolster 6 mürbe Brötchen werden abgeric.
 mit $\frac{3}{8}$ l. Milch befeuchtet. Durchweic
 drückt man sie fest aus in. verrührt
 sie glatt. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ lb
 Butter schön in. nebst $\frac{1}{2}$ lb Zucker

in 5 Eigelb, dann mengt man die Bröckchen
 1 Msp. Zimt, 1 Epl. Kirchwasser, 2 $\frac{1}{2}$ ausgegl.
 Kirichen, 1 Msp. Mehl das abgeriebene
 Weckmehl in den Eierschnee darunt
 in. backt die Torte in nicht zu heißem
 Ofen. Mit Zucker bestreut so wird
 er warm oder kalt gegessen

Dazu rührt man eine Risquill - Kirschentorte
 masse wie zur Apfeltorte 1 nur 2 $\frac{1}{2}$ lrt
 nimmt man statt Apfel. Kirichen

$\frac{1}{2}$ l. Milch, 45 gr. Rütter, 1 Msp. Salz Kirschküchen
 werden kochend gemacht, 125 gr. mit Gries
 Gries unter beständigen Rühren
 eingestreut in. 15 Min gekocht
 unter dessen rührt man 75 gr.

Rütter mit $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Zucker schaumig
 gibt nach in. nach 5 Eigelb, 30 gr.

Limonat, 1 Epl. Zitronensaft, 60 gr.

gem. Mandeln etwas abger. Zitronensch.
 den abgekühlten Gries in. den Eierschnee

darunter. Dies füllt man zur Hälfte
in eine Tortenform mit hohem
Rand mischt unter den Rest der
Masse $1\frac{1}{2}$ ~~to~~ ^{un}gesternte Kirschen
bringt diese auch in die Form
in. Bäckel den Kuchen in mäßiger
Hitze 1 Std.

Kirschküchen. Man mach dazu den 1. Kirsch-
mit Merinkekugeln. Küchen. Seite 148 in. dressiert
folgende Schwammmasse darauf:

4 Eiweiß werden zu sehr steifem
Schnee geschlagen, 180 gr. Zucker,
1 Essp. Vanillin leicht darunter gemischt.
Dann bestäubt man den Kuchen
mit Staubzucker in. läßt den
Kuchen in nicht zu heißem Ofen
gelb werden

Kranz à la. Man rührt dazu die Masse wie
Richelieu zu Sandkranz. Seite füllt
die Masse in eine Kranzform

ii. bäckst sie in mäßiger Hitze schön
gelb. Gestirzt bestr. man den Kranz mit
heißer Aprikosen oder Stachelbäumen marmel.
ii. überzieht ihn mit Likorenglasur
worüber man gesch. gehackte Pistazien
streut

Man macht den Teig wie zu Kaiser-Kümmelstangen
stangen formt ihn ebenso ii. be-
streut die mit Eigelb bestr. Stangen
mit Salz ii. Kümmel.

Man bäckst vom Blätterteig 3 Linsenküchen
runde Böden, in der Größe einer
Tortenplatte. Erkalte fügt man
sie wie folgt zusammen. Auf den
1. Boden gibt man eine ^{Lage} Schlagrahm
mit Vanillin ii. Zucker vermischt.

Darauf den 2. Boden hin auf gedämpfte
mit etwas warmen Zucker gebr. Sultaninen
gemischte Lipfeschmitze welche man
auf einem Seier gut abtropfen läßt;

dann wieder einen Boden in. auf diesen wieder Schlagrahm den man mittels dressiersack darauf geben kan, das ganze überstr. man mit geriebenen Pistatschen in. garniert den Rand des Kuchens mit ausgestochenen Apfelsternchen in dessen Mitte man ein Perlchen setzt

Mandelkuchen. Von $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 25 gr. Hefe, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 50 gr. Zucker, 10 gr. Salz, 2 Eier. Nach Belieben $\frac{1}{4}$ lb gem. Mandeln in. $\frac{1}{8}$ l. lauwarme Milch wird ein glatter Teig geschlagen. Denselben läßt man in der Wärme $1\frac{1}{2}$ - 2 Std. gehen. wellt einen runden Kuchen aus läßt diesen noch mals gehen best. ihn mit zerlassener Butter, dann mit Eigelb in. streicht gesch. grob gehackte Mandeln in Kristal Zucker darauf. Dann bäckt man den Kuchen

in mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std.

250 gr. Butter werden schaumig gerührt, worbünd
6 Eigelb, 450 gr. Zucker, etwas abgeriebene
Citronensch. ii. löffelweise 1 Tasse Milch
hinzugegeben ii. $\frac{1}{2}$ Std. mit gerührt.
Man muß beim zugeben der Milch
vorsichtig sein, daß die Masse nicht
gerinnt. Alsdann mengt man 250
gr. Kartoffelmehl ii. 250 gr. Weismehl,
30 gr. mit 2 Eßl. Zucker zerdrücktes
Backpulver ii. zuletzt den Eierocher
darunter. Dann nimmt man den $\frac{1}{4}$
Teil der Masse in eine Schüssel
mischt 30 gr. Kakao darunter. Hierauf
bringt man eine Lage der hellen
Masse, in die mit Butter bestrichene
Form, setzt mittels Eßl. kl. Häufchen
von der dunklen Masse darauf welche
man etwas verstreut; so verfährt
man noch 2 x ii. zuletzt kommt

helle Masse. Man bäckt den Kuchen
1 Std in mäßiger Hitze nach Belieben
kann man den Kuchen mit Schokolad
Guss überziehen

Mokkakranz. $\frac{1}{2}$ lb Butter rührt man schaumig
gibt $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 10 Eigelb, $\frac{1}{2}$ kfl. Salz,
1 Passe Milch nach u. nach 1 lb Mehl,
daß man mit 35 gr. Backpulver
verdrückt hat darunter, füllt die
Masse sofort in eine Kranzform
u. bäckt sie in mäßiger Hitze.
Erkalte wird der Kranz 3x durchsch
u. folgende Crem dazwischen
gefüllt: 125 gr. Butter werden schaumig
gerührt, 3 Eigelb, 3 Eßl. Maiz Zucker
6 Eßl. Sandzucker abwechselnd zugeben
u. mit 6 Eßl. gutem Kaffee verühren,
die Crem muß gut gerührt werden,
damit sie nicht gerinnt. Den Kranz
bestäubt man mit feinem Zucker

140 gr. Butter, rührt man schaumig, Natronküchen
gibt 6 Eigelb, 150 gr. Zucker, Zitronensch.
in den Saft einer Citrone, sowie 7 Eßl.
Milch dazu in. rührt dies $\frac{1}{4}$ Std. Sodann
mengt man löffelweise 375 gr. Mehl
welches man mit 30 gr. Backpulver
vermischt hat in den Eierschnee
darunter, füllt die Masse sofort
in eine Rundform in backt den
Kuchen in mäßiger Hitze 1 Std.
Nach Belieben kann man ihn mit
einer Schokoladenglasur überziehen
in Staubzucker darüber streuen
Denselben macht man auf gleiche Nüßkranz
Weise wie Haselnüßkranz. Nur
verwende man statt Haselnüsse
Walnüsse.

Obstpasteten. Unter 250 gr. Mehl hackt
 man auf dem Wellblech mit
 dem Messer 100 gr. Rutter, 65 gr.
 Zucker, 2 kl. Eier u. arbeitet dies
 mit 1 $\frac{1}{2}$ Pf. saurem Rahm an
 kühlem Orte zu einem glatten
 Teig zusammen. Derselbe muß sehr
 rasch mit kalten Händen bearbeitet
 werden da er leicht verbrennt.
 Die Rutter scheidet von den anderen
 Zut. der Teig bröckelt u. läßt
 sich nicht glatt anrollen. Nach-
 dem dieser Teig 1 $\frac{1}{2}$ St. an einem
 kalten Ort gestanden hat.
 Wellt man von etwas weniger
 als die Hälfte des Teiges 1 $\frac{1}{2}$ cm
 dicken Kuchen aus, belegt damit
 eine Auflaufform bis oben an
 den Rand u. bestr. ihn mit
 Zwieback, füllt sie dann voll

mit Obst, daß man ungefähr mit
150 - 300 gr. Zucker etwa 1 Pfd vor ge-
brauch vermischt hat den Rest-
teig rollt man ebenfalls so dick
aus u. legt ihn als Deckel auf
die gefüllte Form den herab hängen-
de Teig schneidet man weg, bestr.
die Ränder mit Eiweiß u. drückt
diese fest aneinander, nun verwend.
man den noch übrigen Teig
zum verzieren der Pastetchen.
Zum abziehen des sich beim
backen entwickelten Dampfes,
macht man in die Mitte des
Deckels eine kl. Öffnung, steckt
ein zusammen gerolltes Papier
als Kamin hinein bestr. die
Pastetchen mit Eigelb u. bäckt
sie 1 Pfd in nicht zu heißem
Ofen. Man gibt sie mit der

Form in der sie gebacken ist
zu Tisch, in. gibt Staubbücker
darüber. Sehr gut ist sie mit
Apfel Rosinen in. Mandeln gefüllt
Pfirsichküchen: Denselben macht man
auf gleiche Weise wie Aprikosen
küchen. (Siehe Seite 125)

Pilze: 210 gr. Mehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ l.
Milch glatt, gibt 2 Eßl. Kartoffel-
mehl, 2 Eßl. Zucker, etwas Citronen-
schale oder Vanillin darunter. Die
Pilzform taucht man in nicht
zu heißes Fett nimmt sie wieder
heraus in. gießt mit dem Schöpf
von dem Teig darüber, dann bringt
man die mit Teig überzogene
Pilzform wieder in das heiße Fett
in. backt die Pilze schön gelb.
heraus genommen löst man sie
von der Form los in. gibt sie

mit Staubzucker bestr. zu Tisch Püngerinenbrod
Den Grundteig 10 l. Milch, 1/2 lb Pistazienkranz
Zücker, 65 gr. Zucker, 1/2 lb Mehl, 4 ganze
Eier, formt man Ekallet zu finger-
langen u. fingerdicken Würstchen
welche man mit Eigelb bestr. u.
Kristallzucker u. fein blättrig. geschr.
Mandeln umwendet u. auf einem
bestr. Blech in mäßiger Hitze gelb
bäckt. Nach Belieben kann man
die Brödchen vor dem Lüfttragen
durchschneiden mit Schlagrahm
füllen. Während des Backen hüte
man dasselbe vor Zugluft da
es sich leicht setzt.

Man bäckt dazu den Landkranz. 2
Ekallet wird ~~das~~ um den Rand
das obere zum 3tel abgeschnitten,
den unteren höhlt man aus u.
füllt folgende Crem hinein

65 gr. Rüttler, 4 Eigelb, 30 gr. gesch. in
Mörser fein gestoßene Pistazien 20
gr. Puderzucker. 3 Blatt Gelatine in.
 $\frac{1}{4}$ l. Milch werden zu einer Creme
abgeschlagen, den Eierschnee darin
gemengt in. kalt gerührt. Nachdem
man damit den ausgehöhlten
Kranz gefüllt hat setzt man
den oberen Teil wieder darauf.
überzieht dies dann mit einer
Wasserglasur in. str. geriebene
Pistazien darauf.

Landkranz: 300 gr. Rüttler werden mit 300
gr. Weizenmehl schönmig gerührt
in einer l. Schüssel rührt man
8 ganze Eier, 5 Eigelb in. 300 gr.
Zucker schönmig (15 Min) vermischt
90 gr. Mehl mit 15 gr. Backpulver gibt
dies darunter rührt die Masse dick
in. fügt sie zu erst gerührter Masse

Hierauf füllt man sie in eine mit
Butter bestr. Kranzform. Man bäckt
den Kranz in mäßiger Hitze. Nach
Belieben bestr. man ihn mit Zucker.
Anmerkung dieser Kranz wird sehr
groß, die Hälfte reicht.

Man macht einen Hefeteig von Traüpelkuchen
1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 15 gr. Salz, 90 gr. Butter,
100 gr. Zucker, 20 gr. aufgelöster Hefe
in ungefähr $\frac{1}{4}$ l. Milch. Ist derselbe
genügend gegangen willt man
ihn zu einem runden Kuchen
aus (Durchmesser 30 cm) bringt diesen
auf ein mit Butter bestr. Blech
in. läßt denselben nochmals in
der Wärme aufgehen. Sodann bestr.
man ihn mit zerlassener Butter
in. gibt folgende Traüpeln darauf:
in eine Schüssel bringt man 80 gr.
Mehl, 60 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ l. Wein.

in. Tränselfel 60 gr. zerlassene Butter
darunter in. mehrt dies mit
einer Gabel untereinander. Es
ist gut wenn man die Tränselfel
über Nacht stehen läßt. Der
gut überstr. Kuchen bückt man
in guter Hitze gelb

Tränselfelkuchen. Man macht einen Hebe-
feinere Art Teig von 1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl. 125 gr.
Butter, 3 Eier, 100 gr. Zucker, 25 gr.
Hebe, 10 gr. Salz in $\frac{1}{4}$ l. Milch. Ist
er gut aufgegangen, wellt man
einen runden Kuchen aus, bringt
diesen auf ein bestr. Blech in.
läßt ihn etwa $\frac{1}{2}$ Std. gehen.
Unter dessen bereitet man folgende
Tränselfeln: 30 gr. Butter, 30 gr. Zucker,
60 gr. Mehl, 30 gr. gem. Mandeln
wiegt man auf dem Backblech
untereinander in mehrt es noch

mit Mehl bestäubten Händen bis
 sich kl. Klümchen bilden man str.
 sie mit zerlassener Butter bestr. Kuchen
 ii. bäckt denselben in guter Hitze
 etwa $\frac{1}{2}$ Std.

Dazu macht man einen Hefelig Rahmkuchen
 wie zu Sträußelkuchen, best.
 denselben gut mit zerlassener
 Butter ii. gibt $\frac{1}{2}$ l. dicken sauren
 Rahm ii. 1 Hand voll Zucker darüber
 Ein bestr. Blech legt man mit Andere Art
 Mürbteig an, $\frac{1}{4}$ to Zucker, 60 gr.
 Mehl, 1 Pf. Fett rührt man
 mit $\frac{1}{4}$ l. süßem ii. $\frac{1}{4}$ l. saurem
 Rahm glatt, gibt 6 Eier etwas
 Zitronensch. ii. 60 gr. Rosinen
 darunter ii. bringt die Masse
 auf den Kuchenblech man bäckt
 den Kuchen bei mäßiger Hitze
 der Rahm muß darf nicht dunkel

werden.

Seelen Man macht dazu den Hefeteig wie
zu dickem Kuchen (Seite 180) u.
rollt denselben $1\frac{1}{2}$ cm dick aus
u. sticht mit einem glase Küchlen
ab, setzt sie auf ein mit Zücker
bestr. Blech, dann läßt man
diese nochmals $\frac{1}{4}$ Std aufgehen
bestr. sie mit Eigelb u. streut
gerchn. Mandeln u. Kristallzucker
darauf. Die Seelen werden in
heißem Ofen gebacken

Salztange: Auf einem Backblech hackt
man mittels Messer unter 250 gr
Mehl, 50 gr. Zücker, 3-4 Eßl. sauren
Rahm, 30 gr. mit 2 Eßl. warmen
Wasser aufgelöste Hefe, 4 gr.
Salz u. etwas Kümmel, dies macht
man zu einem festen Teig u.
rollt davon 18 cm d. in Kleinbinger

dicke Mauge, welche man an beiden
Ende zuspitzt man legt sie auf
ein bestr. Blech u. läßt sie in der
Wärme 20 Min aufgehen, mit Eigelb
bestr. mit grobem Salz u. Kümmel
bestr. bräckt man sie in guter
Hitze etwa 15 Min.

Mit $\frac{1}{4}$ to gesiebtem Mehl mit Speisestärke.
dem nötigen Salz, 120 gr. Zucker
u. etwa $\frac{3}{4}$ l. saurem Rahm be-
reitet man einen dicken Pauckteig,
dem man $\frac{1}{4}$ to zerlassene
Butter u. 5 Eier zügibt. Diesen
Teig läßt man durch einen
3 löchrigen dazu bestimmten
Trichter in das heiße Fett träufeln.
Man läßt soviel Tropfen in
heißes Fett laufen, daß dieselben
die Oberfläche des Topfes bedecken
der 20 cm Durchmesser haben soll

in einen Kuchen bilden auf beiden
Seiten gelb gebacken nimmt man
dies heraus in bringt das Gebäck
mit Zucker bestreut zu Tisch
Natronküchlein. Unter 180 gr. schönmig gerührte
Butter gibt man 6 ganze Eier, 240 gr.
Zucker, $\frac{1}{3}$ l. sauren Rahm, $\frac{1}{6}$ l. Milch,
1 Kfl. Salz, 2 Mop. Natron. Als dann
verarbeitet man soviel Mehl hinein
bis sich der Teig auswellen läßt.
Er darf aber nicht zu fest sein.
Man wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm
dick aus, sticht mit einem
gezacktem Ringförmchen Ringe ab,
welche man in heißem Schmalz
schwimmend bäcket

Küpfküchen. $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 30 gr. Hefe, 150 g Zucker, 100 g
Eier, 1 Kfl. Salz in die nötige
Milch macht man einen gut geschl.
Hefeteig, den man ungefähr 2 Std

in die Wärme stellt, während dieser Zeit
werden $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Nüsse entkernt gesch. u. grob
gehackt. Nun nimmt man den gegangenen
Teig auf das Backbrett wellt ihn
etwa 40 cm in Quadrat aus, bestr.
denselben mit $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ flüssig gemachtem
Honig, darüber streut man die Nüsse
u. wickelt den Teig von einem Ende
an zusammen. Sodann läßt man
den Kuchen noch mal 20 Min. aufgehen
u. bäckt ihn mit Eigelb bestr. in
nicht zu heißem Ofen. Nach Belieben
kann man den Teig wie zu
Haselnußkranz anrollen u. als
Nußkranz backen

171

87

173

88

175

89

177

30

179

91

181

92

183
93

185

34

187
95

8 to Birne, 2 to Zucker, $\frac{1}{2}$ Schoppen
Heinessig, 1 Tasse Wasser, etwas Melken
in ganzen Lint. Kochzeit $1\frac{1}{2}$ Std.

189
96

hopper
Kelley
1/2 G.

191

97

193

98

195

99

196

197

100

199

101

201

102

203

103

205

104

207
105

209
106

211

107

213

107

215

103

217
110

1/2
 Bin
 1/2
 Ha
 die
 m
 Wi
 Zu
 We
 m
 er
 in
 ge
 ge
 bi
 zu
 be
 lo
 1/2
 1/2

Kleinbackwerk

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, ~~1 lb~~ ^{1 lb} gr. Zucker, 1 Eier, $\frac{1}{4}$ lb Haselnüsse
 Butter, 45 gr. gem. Haselnüsse. zum best.
 1 Eigelb. zum best. 40 gr. grob gehackte
 Haselnüsse, 25 gr. Hagelzucker. — Unter
 die schäumig gerührte Butter gibt
 man Zucker u. Ei rührt dies 10
 Min mit, u. gibt die übrigen
 Zut. zu u. schafft den Teig auf dem
 Wellblech zusammen. Sodann läßt
 man ihn $\frac{1}{2}$ Std ruhen. Darauf wird
 er $\frac{1}{3}$ cm dick ausgewellt mit einer
 in Mehl getauchte Form Ring aus-
 gestochen, die man mit zer Schlagener
 Ei best. mit Haselnüsse u. Hagel-
 zucker best. u. in nicht zu heißen
 Ofen auf einem best. Blech gelb
 backt 25-30 Min

$\frac{1}{2}$ lb Butter, 65 gr. Zucker, 2 Eigelb, Linsenbröckchen
 1 Epl. Arac, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, zum best.

1^{te} Eigelb zum best. 30 gr. grob gehackte Mandeln, 30 gr. Hagelzucker. — Die Butter hackt man auf dem Backblech unter das Mehl gibt Eigelb Zucker in. Was darunter in. arbeitet dies noch zu einem glatten Teig den man $\frac{1}{2}$ Std in die Kälte stellt. Hierauf wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus in. sticht mit einer gezackten Ringform im Durchm. von 4 cm Küchlein aus welche man mit Eigelb bestreicht, mit Mandeln in Zucker best. in auf best. Blech in mäßiger Hitze gelb bäckt.

Kidabüddchen. 300 gr. Mehl, 150 gr. Butter, 120 gr. Zucker, 1 Eßl. Vanillin, 1 gr. Ei. — Für Füllen 2 Eßl. Marmelade. Zum bestäuben Gläubzucker oder eine Glasur von 2 Eßl. Wasser in. 125 gr.

Maibzucker. Die Butter hackt man
auf dem Wellbrett unter das Mehl
gibt Zucker Ei Vanilin dazu u.
arbeitet den Teig möglich rasch zu-
sammen. Nachdem derselbe 1/2 Std
gestanden hat wird er messerücken-
dick eingewellt mit einem runden
Förmchen im Durchm. von 5 cm
Küchlein ausgestochen die man
auf best. Feuch in mäßiger Hitze
hellgelb bäckt 20-30 Min. Erk.
best. man 1 Bröckchen mit Erdbeer-
oder Johanesbeer marmelade gibt
ein zweites als Deckel darauf u.
bestäubt sie mit Maibzucker.
Nach Belieben kann man auch
eine Glasur machen von 100
gr. Maibzucker, 1 Eßl. Weic
1 Eßl. Wasser. Die Bröckchen
werden damit überzogen

Anmerkung: Man macht die Glasur indem man den gesiebten Zucker mit dem Wasser 10 Min. schaumig rührt die Bröckchen damit überzieht u. trocknen läßt.

Livrano's: 180 gr. Mehl, 90 gr. Butter, 90 gr. Zucker, Saft einer kl. Citrone, 1 Msp Citronensaft
 Fürm bestr. 2 Eßl. Marmelade - zum bestäuben Staubbzucker. Die Butter hackt man auf dem Backbrett unter Mehl u. Zucker gibt Citronensaft dazu u. arbeitet dies rasch zu einem glatten Teig, welchen man $\frac{1}{2}$ Std in der Kälte ruhen läßt. Hierauf wellt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus u. sticht mit einem länglich gezackten Förmchen Küchlein aus, welche auf einem bestr. Blech in mäßiger Hitze 25-30 Min gebacken werden. Nach

dem Erkalten bestr. man die Küchlein
mit Marmelade u. gibt ein zweites
Küchlein als Deckel darauf u. bestäubt
sie mit Staubzucker

$\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb feste Butter, 40 gr. Palette de Rouen
Zucker, 40 gr. gem. Mandeln, 2 Eigelb.

Für bestr. Staubzucker. Unter das auf
dem Wellbrett geriebte Mehl hackt
man die Butter u. arbeitet den Teig
nach Frit. von Zucker Mandeln u.

Eigelb glatt zusammen, stellt ihn
 $\frac{1}{2}$ Std kalt, wellt ihn $\frac{1}{4}$ cm dick
aus u. sticht mit einem in Mehl
getauchtem Ringförmchen Kränzchen
aus welche man auf ein bestr. Rech
setzt u. in mäßiger Hitze hell gelb
bäckt aus dem Ofen kommend
bestr. man sie mit ~~Staubzucker~~ ^{Eigelb}

180 gr. Butter, 2 Eigelb, 100 gr. Zucker Vanillkolackchen
1 Essp. Vanillin, 250 gr. Mehl. Für best.

2 Eiweiß zum anwenden 40 gr.
 Kristallzucker, 50 gr. gewiegte Mandeln
 zum Füllen 4 Eßl. Kirschen oder
 Erdbeermarmelade. Butter, Eier,
 und Zucker werden $\frac{1}{4}$ Std schäu-
 mig gerührt. In der Teig auf dem
 Wellbrett leicht zu Händen gearbeitet.
 Man stellt ihn 1 Std in die Kälte.
 alsdann formt man mit den
 Händen runde Kugeln im Durchmesser
 von 2 cm best. sie mit dem
 geschl. Eiweiß. in. wendet sie
 in dem mit ~~der~~ Kristallzucker
 vermischten Mandeln an.
 Hierauf setzt man sie auf ein
 best. Blech drückt in die Mitte
 eine Vertiefung ein. in. läßt sie
 über Nacht kalt stehen am
 anderen Tag werden sie in nicht
 zu heißem Ofen hellgelb gebacken

sind sie erkaltet füllt man sie
mit Marmelade, sehr hübsch ist
es sie verschiedenartig zu füllen.

150 gr. Zücker, 60 gr. Zucker, 1 Mop. Hüsenen Krapfen
Vanillin, 2 Eigelb, 160 gr. Mehl, zum
bestr. 1 Eigelb - zum Füllen 1 Egl.
Marmelade. Die Zücker rührt man
schäumig gibt Zucker in. Eigelb
dazu. in. rührt dies $\frac{1}{4}$ Std mit dann
mengt man Vanillin in. Mehl
darunter in. formt von dem Teig
markgroße Kugeln nun drückt
man wie bei Vanillkoladchen
mittels Fingerhuth eine Vertiefung
ein nun best. man sie mit zerocl
Eigelb in. legt in die Höhlung eine
Kirsche oder feste Marmelade.
nun setzt man sie auf ein
bestrichenes Blech in. bäckt sie
10-30 Min.

Vanillbretzeln. $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb
 Butter, 1 Mop. Vanillin, 1 Ei —
 Für Glasur 100 gr. Staubbzucker, 1 Mop.
 Vanillin, 2 Eßl Wasser. — Unter
 Mehl u. Zucker knetet man
 auf dem Backbrett die Butter
 gibt Vanill u. Ei dazu u. schafft
 dies rasch zu einem glatten Teig
 zusammen welchen man 1 Std.
 kalt stellt. Hierauf formt man
 auf einem mit Mehl bestäubten
 Backbrett gleich große Bretzelu. w.
 welche man auf einem bestr.
 mit Mehl bestäubten Reck in
 mäßiger Hitze 20-25 Min hellgelb
 bäckt. Inzwischen rührt man
 Zucker Vanill. u. Wasser $\frac{1}{4}$ Std
 u. bestr. damit sofort die aus
 dem Ofen kommende Bretzelu
 u. stellt sie an den Ofen zum

trocknen

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Gütter, 65 gr. Zucker, Kleien-Bröckchen
 3 Eigelb, 1 Mop. Zitronensch - Für Makro-
 nenmasse 3 Eiweiß, 180 gr. Zucker, 180 gr.
 gem. Mandeln, 1 Mop. Zimt. Unter
 das Mehl hackt man die Gütter
 gibt Zucker, Eigelb, Zitronensch
 dazu u. arbeitet dies rasch zu
 einem glatten Teig zusammen den
 man $\frac{1}{2}$ Std. ruhen läßt, dann
 wellt man denselben $\frac{1}{2}$ cm
 dick aus sticht mit einem
 Förmchen (Durchm 5 cm) Küchlein
 aus, welche man auf ein best.
 Blech setzt. - Für Makronen
 Masse schlägt man das Eiweiß
 zu sehr steifem Schnee mengt
 Zucker Mandeln u. Zimt darunter,
 setzt mittels Kfl. kl. Häufchen auf
 die Küchlein u. bäckt sie in mäßiger

30-35 Min. Sobald die Häufchen sich fest anfühlen u. gelb gebacken sind, sind sie fertig.

Mandelbrötchen. Unter $\frac{1}{2}$ lb Mehl hackt man $\frac{1}{4}$ lb feste Butter, 65 gr. Zucker, 3 Eigelb, 1 Essl. Zitronensch. Sodann arbeitet man die Masse zu einem glatten Teig, wellt ihn gut messerrücken dick aus u. sticht runde Küchlein ab welche man auf ein wenig bestreuch setzt, darauf gibt man Häufchen nachstehende Makronmasse. - 3 Eiweiß schlägt man zu Schnee mengt 180 gr. Zucker, 180 gr. gem. Mandeln darunter. Die Brötchen werden in nicht zu heißem Ofen gebacken

Gewürzmisse. 1 lb Zucker wird mit 5 Eier gut schaumig gerührt. Als dann mengt

man $\frac{1}{4}$ lb gem. Mandeln, 60 gr. Citronat,
60 gr. Orangut, etwas Citronensch. 1 Kfl.
Melke, 1 Epl. Fint in. 1 lb Mehl darunter.

Hierauf formt man aus dem Teig
stumpfe Kugeln welche man 1 Std
ruhen läßt in. dann in guter Hitze
auf einem bestr. Blech gelb bäckt

Erkaltet kommt folgende Glasur darüber

- 100 gr. Haubzucker wird mit $\frac{1}{8}$ l.

Wasser gekocht bis er Fäden zieht

heiß damit die Masse bestr. in.

dann gehocknet.

180 gr. Butter werden mit 4 Eier Vanillstangen

180 gr. Zucker in. etwas Vanill zu einer

dicken Masse gerührt dann mengt

man 330 gr. Mehl darunter, setzt

mit 2 Kfl. kl. Häufchen davon in

ein dazu bestr. mit Butter

bestr. in. Weckmehl bestr. Falten-

Blech in. bäckt sie in nicht zu

heißem Ofen gelb
 Mandelschnitte. Eier werden mit 1 lb Zucker
 dick schaumig gerührt. Dazu gibt
 man 30 gr. Citronat, 375 gr. kl. ganze
 Mandeln, 20 gr. Feinst, 1 Msp. Hirsch-
 hornsalz u. ungefähr 1 lb Mehl.
 Nachdem man dies auf dem
 Backbrett zu einem glatten Teig
 verarbeitet hat wellt man
 denselben 1 cm dick aus u. belegt
 damit eine gut mit Zücker
 bestr. mit Mehl bestäubtes Beck,
 den Kuchen bestr. man mit zer-
 schlagenem Eigelb u. backt ihn
 im heißen Ofen ungefähr 20 Min
 aus dem Ofen kommend schneidet
 man ihn noch warm $1\frac{1}{2}$ cm
 br. 10 cm lange Schnitte davon.
 Nach Belieben kann man sie
 erkaltet glasieren.

Unter $\frac{1}{2}$ to Mehl hackt man 120 gr. Mandelschmitte
 Butter, 3 Eigelb, 125 gr. Zucker, macht
 davon einen glatten Teig den man
 $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollt u. auf ein
 bestr. Blech bringt. Alsdann bäckt
 man diesen Boden hellgelb, bestr.
 ihn aus dem Ofen kommend mit
 Marmelade u. gibt folgende Masse
 darauf. — 120 gr. gem. Mandeln, 180 gr.
 Zucker, 60 gr. Mehl, 30 gr. zerlassene
 Butter, 1 Epl. Milch mengt man
 unter den steifen Schnee von 3
 Eiweiß. Nachdem die Masse gleich-
 mäßig auf den bestr. Mübteigboden
 verteilt ist bäckt man dies in
 nicht zu heißem Ofen fertig.
 Aus dem Ofen kommend sticht man
 aus dem noch warmen Kuchen
 Halbmonde aus welche man
 kaltet mit einer Punschglasur

überzieht.

Maxipankugeln. 200 gr. gem. Mandeln, 200 gr.
 Haubzucker, Saft einer $\frac{1}{2}$ Citrone
 $\frac{1}{2}$ Eiweiß. — Für Schokolade glasür
 100 gr. ger. Schokolade, 1 Eßl. Zucker
 etwas Milch — zum Umwenden
 100 gr. gem. Mandeln, 20 gr. Schokolade
 Von Mandeln, Haubzucker Citronens.
 u. Eiweiß macht man einen
 Teig u. läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std. stehen,
 dann formt man davon kleine
 Kugeln, taucht diese in die
 Schokolade glasür die man folgender
 maßen macht: 100 gr. Schokolade
 läßt man mit 1 Eßl. Zucker u.
 etwas Milch gut aufkochen.
 Nachdem man die Kugeln darin
 getaucht hat wendet man sie
 in 100 gr. gem. Mandeln welche
 man mit 20 g. ger. Schokolade

vermischt hat, läßt man sie 3 Tage
trocknen.

2^{te} Mehl, $1\frac{3}{4}$ to Zucker, $\frac{1}{2}$ to Butter, Spekulations.
4 Eier, $\frac{1}{4}$ to Mandeln in. nach Belieben
etwas Zimt oder Nelken.

1^{te} Zucker, 4 Eier schäumig gerührt, Belgrader Brot.
2 Lot Pomeranzenschale, 2 Lot Zimt,
1 Map. Nelken, das abgeriebene
einer Citrone, $\frac{1}{2}$ to Mandeln 1 to
Mehl.

$\frac{1}{2}$ to Honig, $\frac{3}{4}$ to Zucker, $\frac{1}{4}$ to Butter, Lebkuchen.
4 Eier, für 10 to Citronat, für 5 to
Hirschhornsalz, 1 Lot Zimt etwas
Nelken, Mehl soviel hinein geht.

$\frac{1}{2}$ to ungeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ to Mandelbrat.
Zucker, $\frac{1}{2}$ to Mehl, $2\frac{1}{2}$ Ei, Nelken,
Zimt, 1 Päckchen Backpulver. Mit
Ei bestrichen, gebacken in. noch
heiß geschnitten.

Weisse Lebküchen.

4 Eier werden mit 1^{lb} Zucker 1 Lbd. gerührt
 4 Lot gesch. Mandeln, 4 Lot Citronat, 1 Pfd. Citronat
 fein gehackt, 1 Lot Zimt, wenig Nelken,
 1 1/2^{lb} Mehl in. etwas Flügelsalz,
 Knoschen auf einem Brett gewirkt
 in Stücke geschnitten in. gebacken

Spritzgebackenes.

1^{lb} Butter, 1^{lb} ^{Zucker} Mehl, 1^{lb} gesch. Mandeln
 4 Eier, 2 Päckchen Vanillzucker in. 2^{lb} Mehl

Buttergebackenes.

1^{lb} Zucker, 1^{lb} Butter, 8 Eigelb, in.
 4 ganze Eier etwas Flügelsalz in.
 Rüm, 2^{lb} Mehl.

18/7 174

Korbfüller

1/2^{lb} Butter, 5 Eier, 3/4^{lb} Zucker,
 1/4^{lb} Mandeln, ein Päckchen Vanille

epif gebäich 118a
herla

$\frac{1}{2}$ w bittf

" zirkel

2 lit.

500 f null

200g wisseld
1650 cl. anref

~~herla~~

~~herla~~

Für Kinder bewegen wir Welten



Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen

Herbst 1992

Liebe UNICEF-Freunde,

die Arbeitsgruppe Kaiserslautern sucht dringend weitere ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich für die Ideen und Ziele von UNICEF einsetzen wollen.

Zu den Aufgaben gehören im wesentlichen der Verkauf der UNICEF-Grußkarten, Verwaltungen arbeiten, Organisation von Veranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit.

Zucker u. Hirschhornsalz.

13/7.27 Königsknäcklein.

300 g. Mehl, 250 g. Butter, 50 g. ger.
Mandeln, 50 g. Zucker.
Mit Eigelb best. mit Zucker u.
Mandeln bestreut gebacken.

13/7.27 Felgrader Brot

1 lb Zucker, 4 Eier schaumig
gerührt, 2 Lot Pomeranzenchale
2 Lot Zimt, 1 Messerspitze Nelken,
das abgeriebene einer Zitrone,
1/2 lb Mandeln, 1 lb Mehl.

Kolatschen.

$\frac{1}{2}$ 4 Lutter schaumig rühren
3 Eigelb, 150 gr. Zucker. Dies einige
Minuten rühren.

1 Kan. Zucker 350 gr. Wehl. Teig über
Nacht stehen lassen.

Als dann kleine Kugeln formen,
steckt die obere Seite in geröstetes
Brotweiss, ~~Högel~~ Zucker & gebackten
Banteln.

bei gelinder Hitze backen

237

120

ber

29 Jan
u

u

239
121

241
122

243
123

245
124

247

125

249

126

251

127

253

128

255

129

257

130

259

131

261
132

263
133

265

134

267
135

269

136

- I Pudding Seite 3 - 30
- II Süßläufe 31 - 54
- III Kalte Pudding 54 - 57
- IV Cremes/
Schäumen 63 - 71
- V Torten 92 - 113
- VI Tüchli
Hefe
Küßlig 125 - 168
- VII Klein backwerk 219 - 236

137

A
B
C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z

80

54

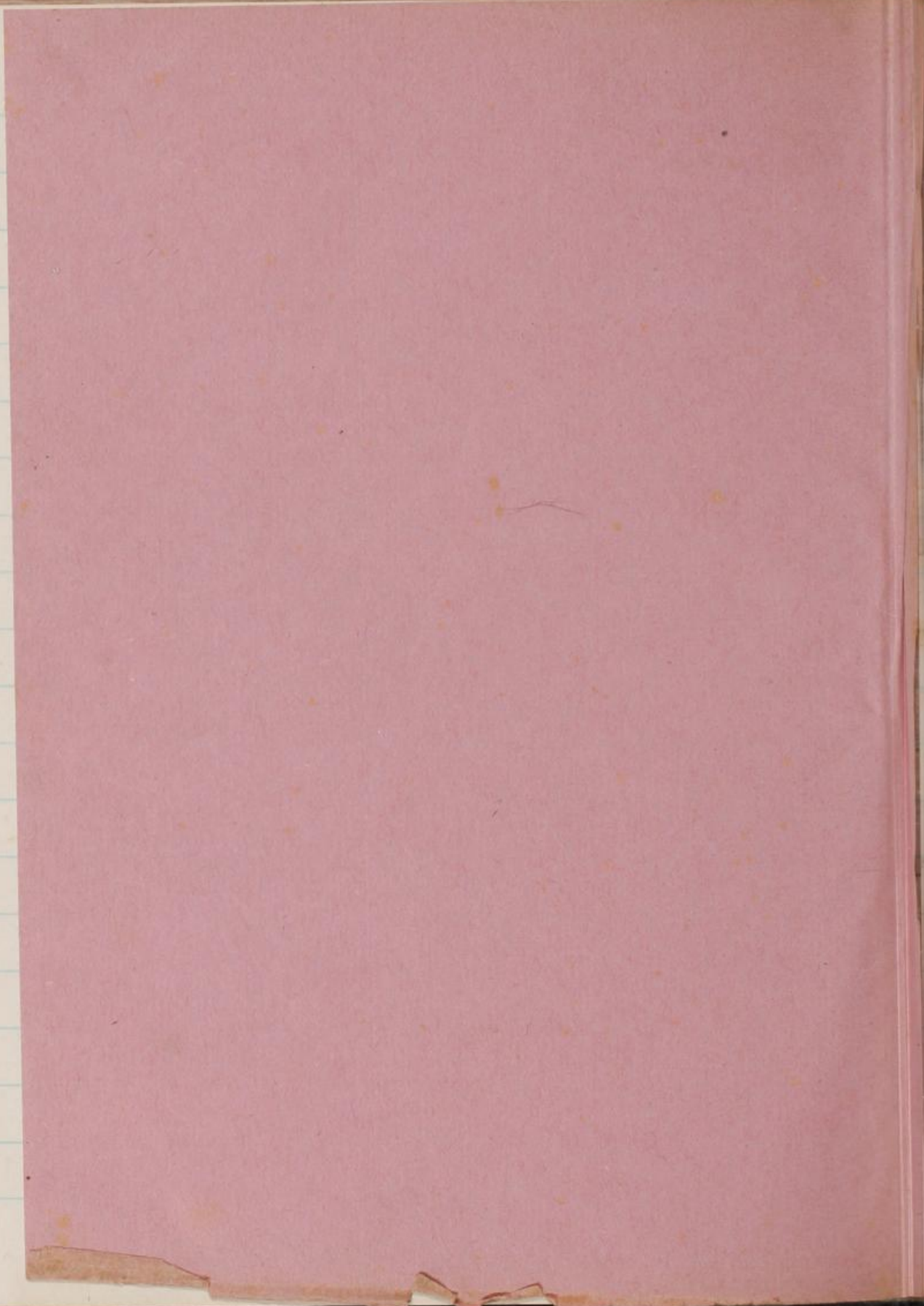
- 57

- 71

113

- 168

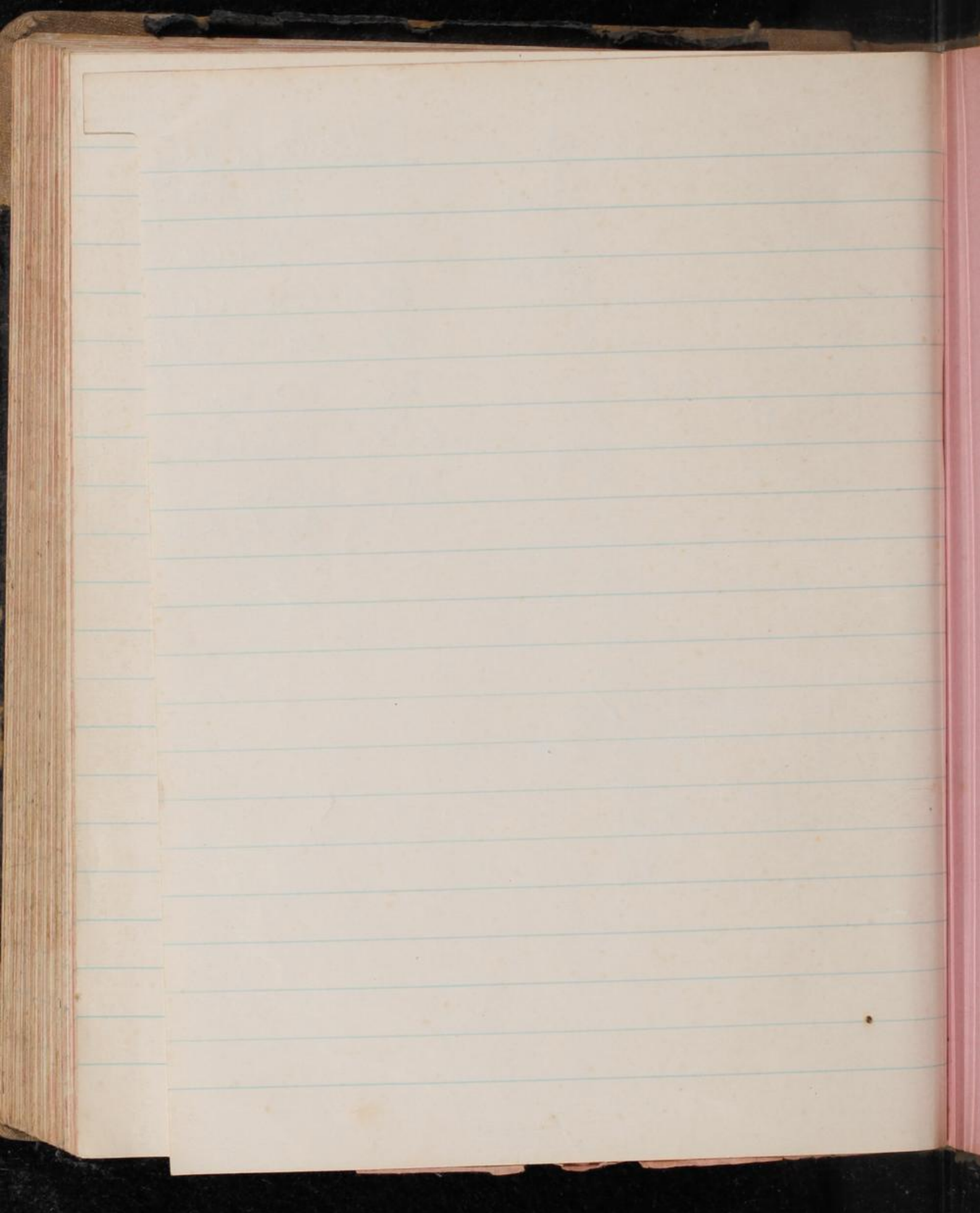
- 236



	Seiten
<u>Büfläufe</u>	31-54
Zins -	33/54
Apfel -	34
Bettelmann -	35/36
Apfelwein -	37
Weich auf flautif	39
Kard Apfel	40
Reisberg, Reis-	42/48
Schokoladen -	42/49
Zitronen -	43
Häselnuss -	43
Mandel -	44
Frucht -	44
Pfirsichen -	46
Tortenorte -	46
Sago Tapioka -	47/55
Reis auf flautif	48
Apfel	49
Schokol.	50
Charlotte auf fl.	51
Amulette	53
Wein Glee	56

<u>Neu gemachte</u>	
<u>Büfläufe</u>	
1- Pudding	
63- Creme	
28- kalte Pudd.	
92- Torten	
125- Kuchen	
219- Klein -	
Badewerk	

A
B
C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z



109

B

C

D

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

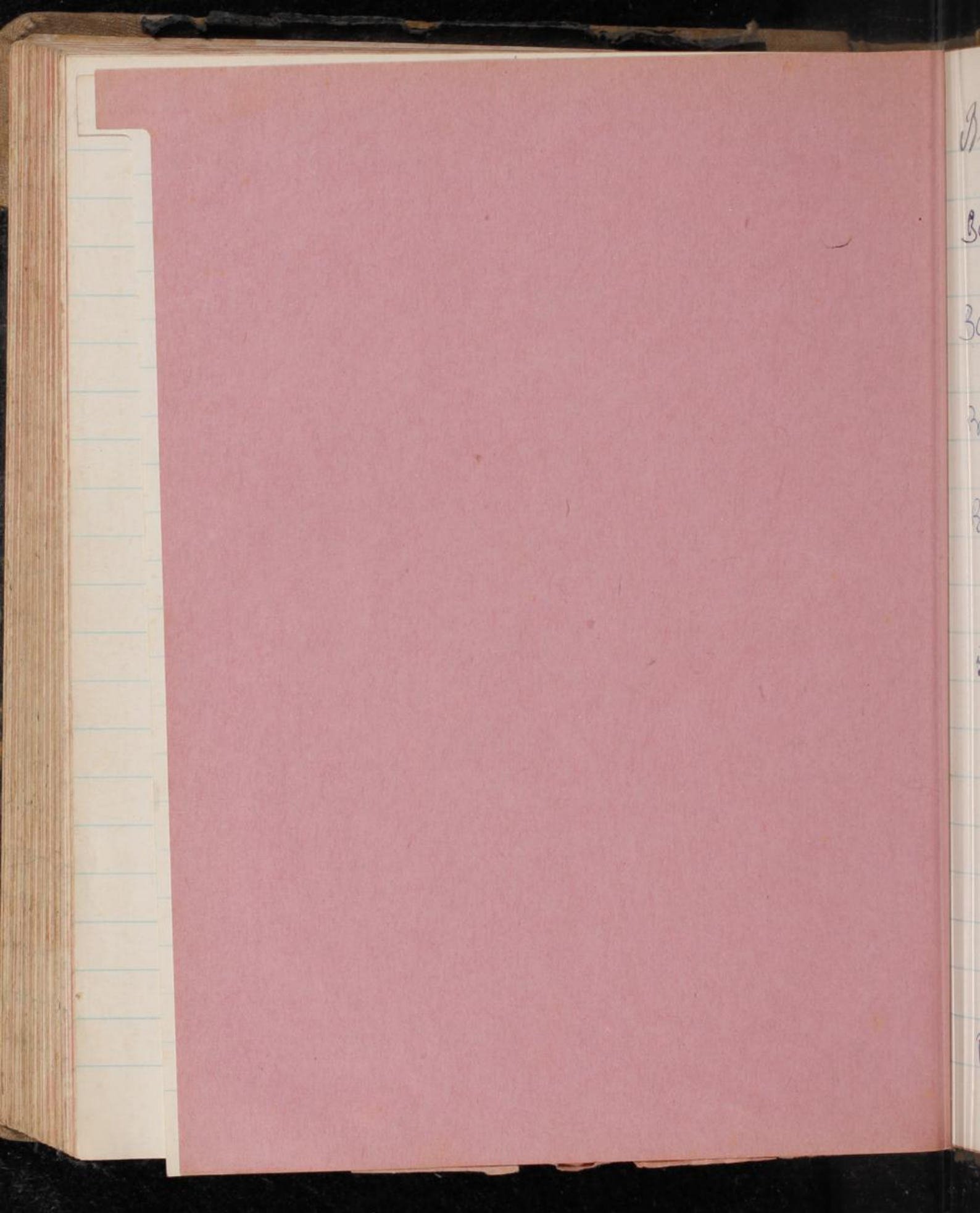
T

U

V

W

Z



Reine Seite 188a

Bachwerk 219 - 236

Baron's-Creme 70

Biskuitkug-Torte 107

Böckchen
Vanille 126
126

Böckchen

Mandel - 128

Vleien - 227

Käse -

hümm - 219

Brot

Belgades - 233

Büßgebäck 234

B

C

D

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

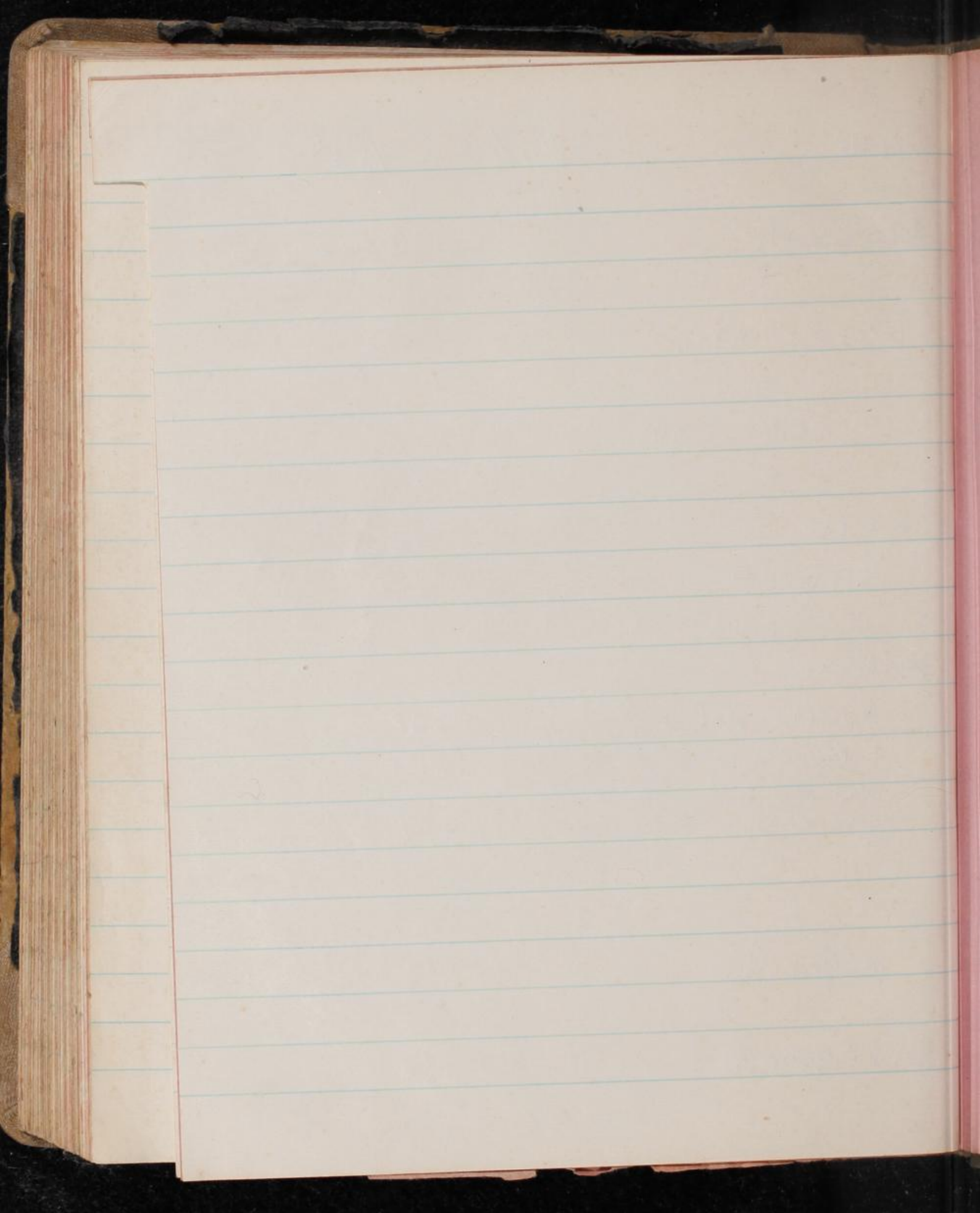
T

U

V

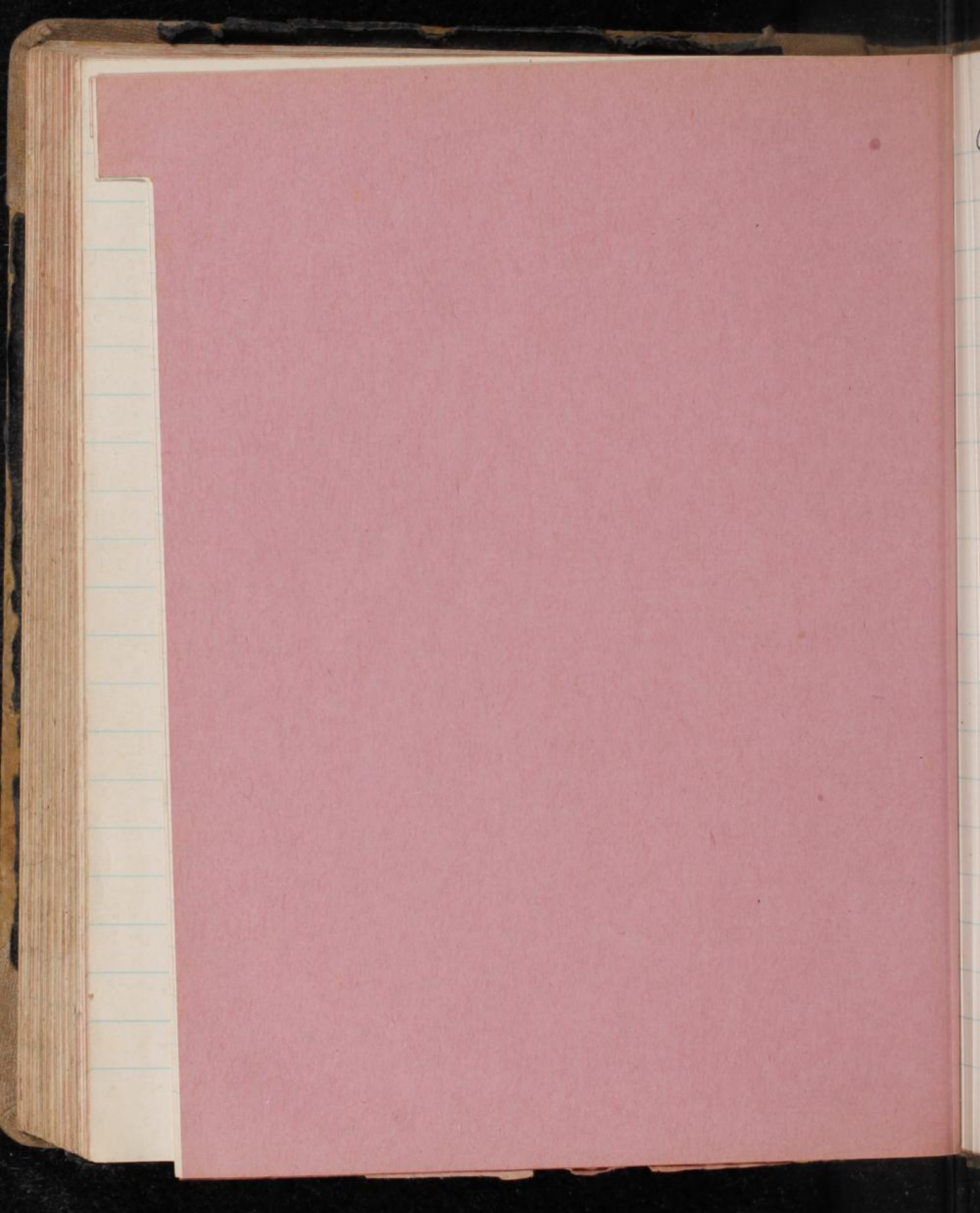
W

Z



141

C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z



Seite

Creme 63 - 71
 Karamelle - 65/63
 Charlotte - 64
 Schokolade - 64/65
 Zitronen - 65
 Apfelsinen - 65
 Diplomaten - 66
 Mahonai - 67
 Krokant - 68
 Kastanien - 68
 Vanille - 69
 Witten - 70
 Feuchte -
 o Creme Savarins
 geistlosig 70
 Erdbeersauce 71

Tortenfüllung 112

C

D

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

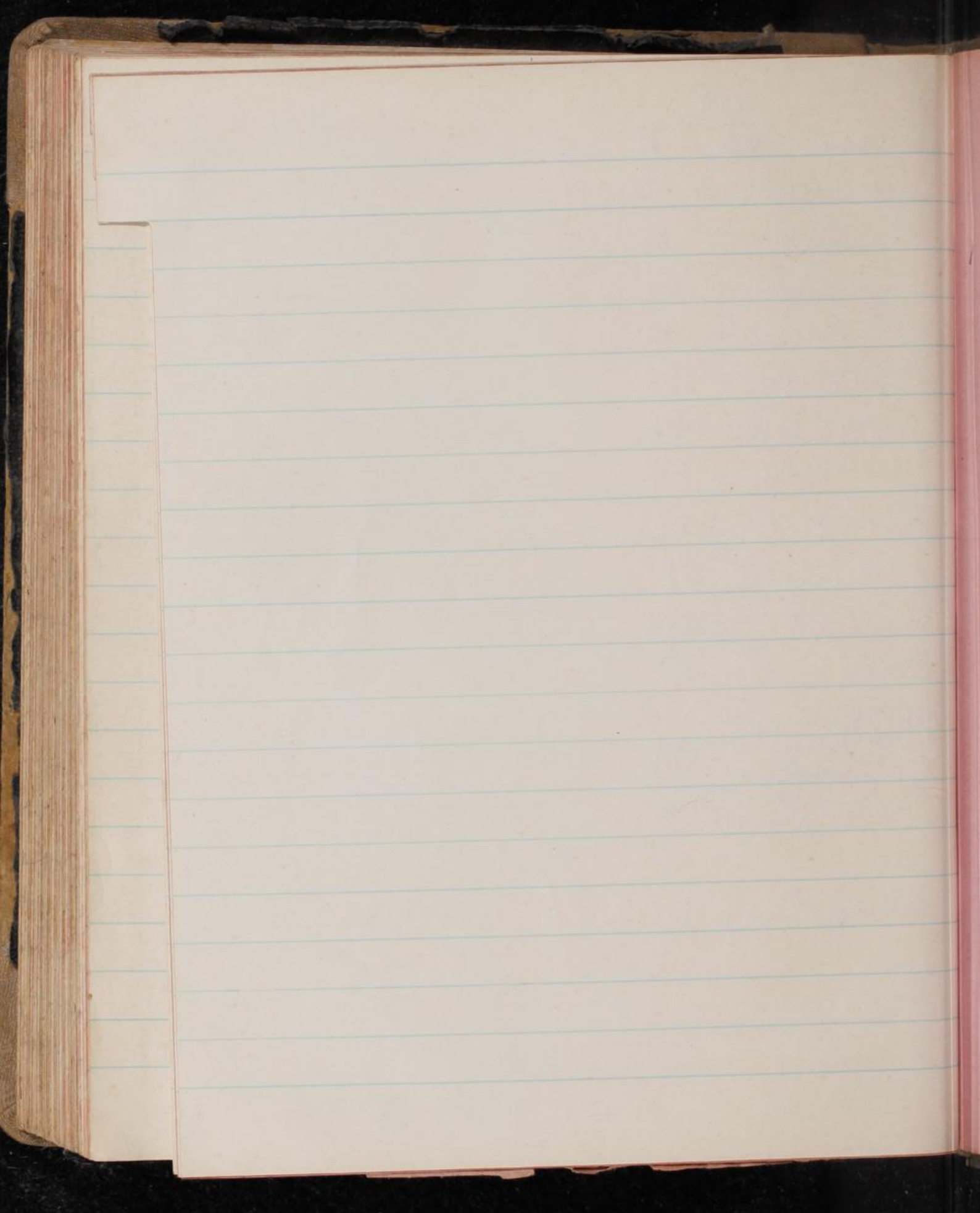
T

U

V

W

Z



143

D

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

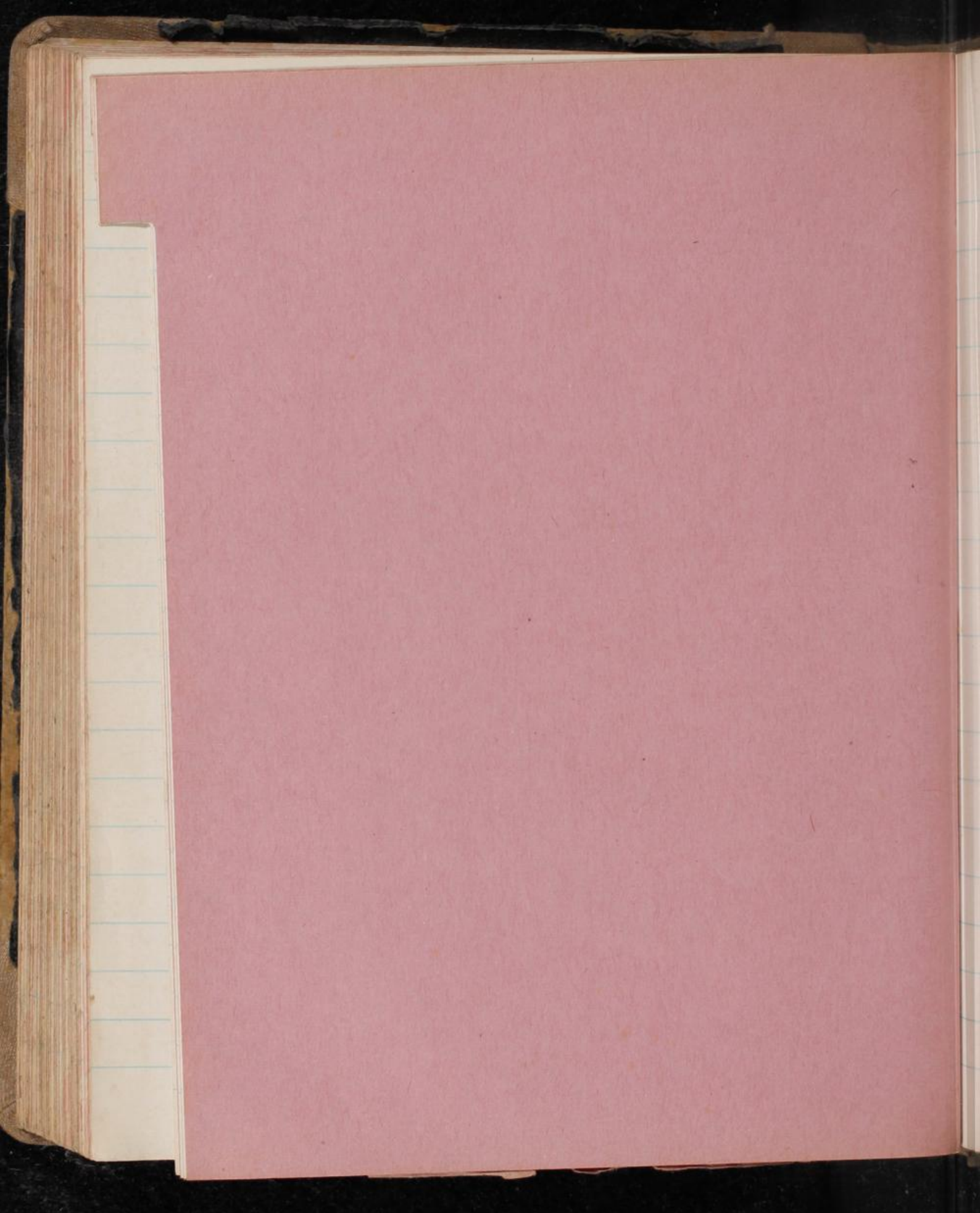
T

U

V

W

Z



D

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

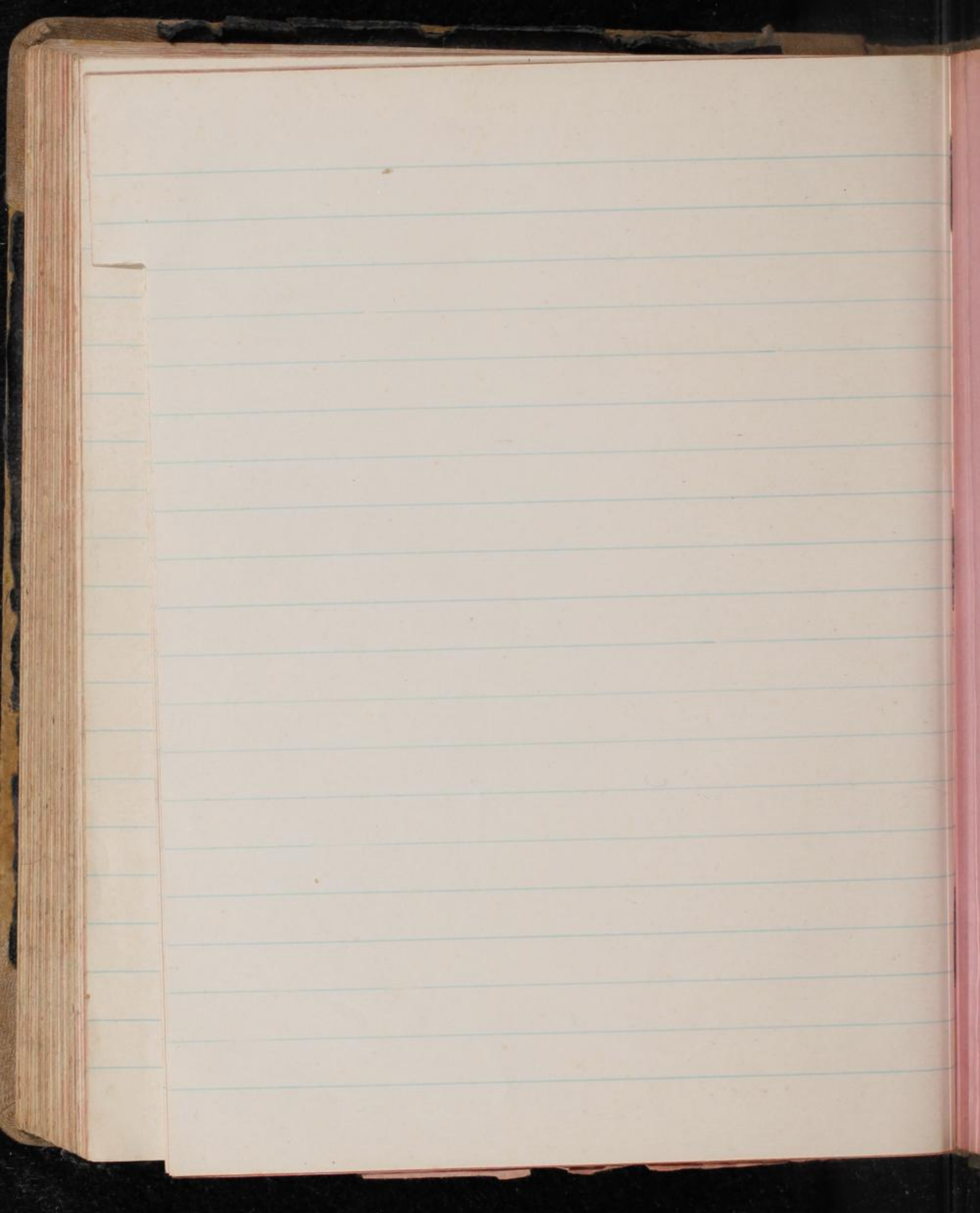
T

U

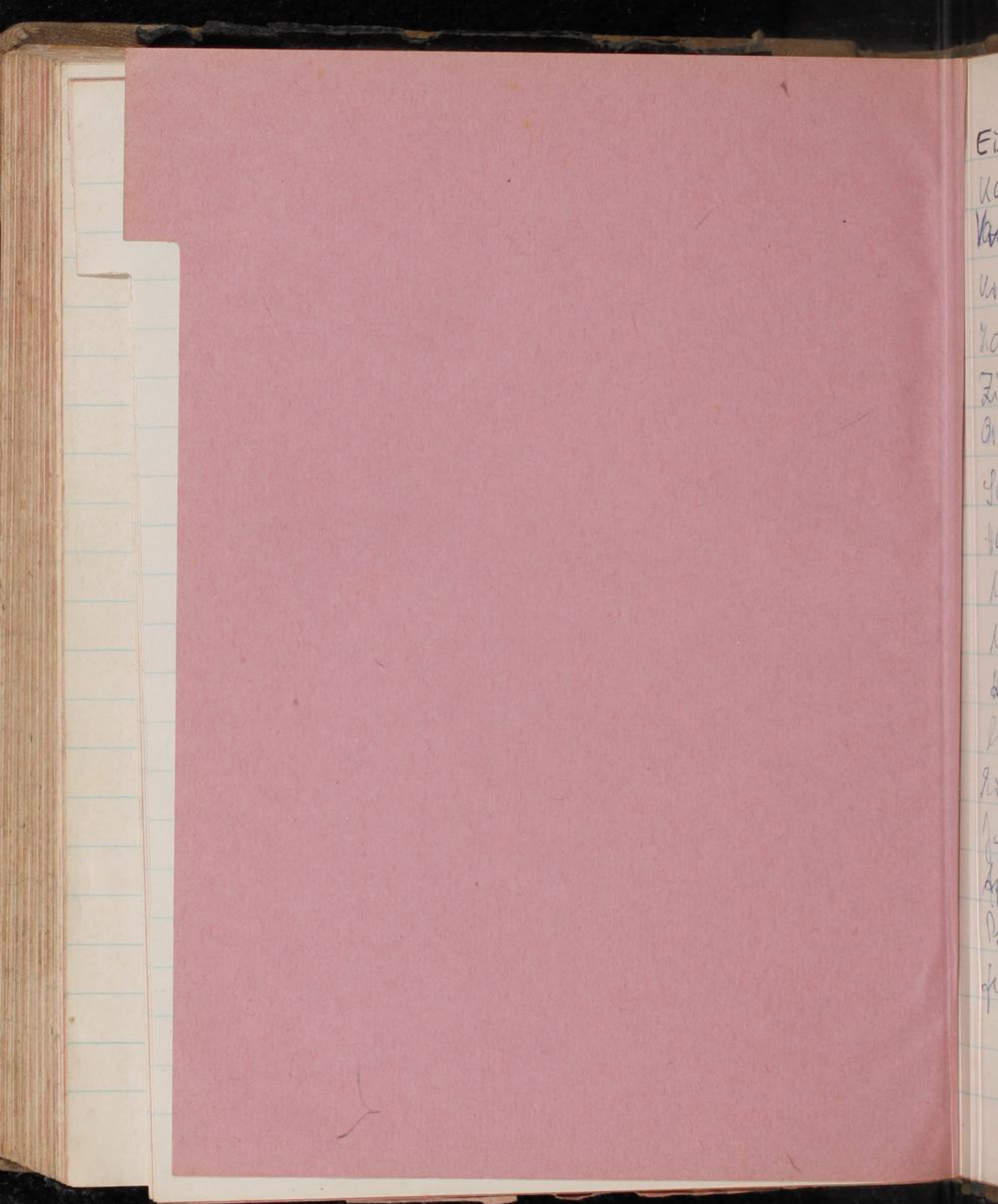
V

W

Z



E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z



Seiten
Eis 82-86

Kaffee - 85

Vanille - 82

Orchard - 82

Karamell - 83

Zitronen - 83

Orange - 84

Schokolade - 84

Hauswein - 84

Mandel - 84

Milch - 84

Himbeere - 85

Robbeere 85

Robbeerschwein 71

Labkraut - 85

Spiloxen - 85

Pfionil - 85

frisch-Nichle - 86

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

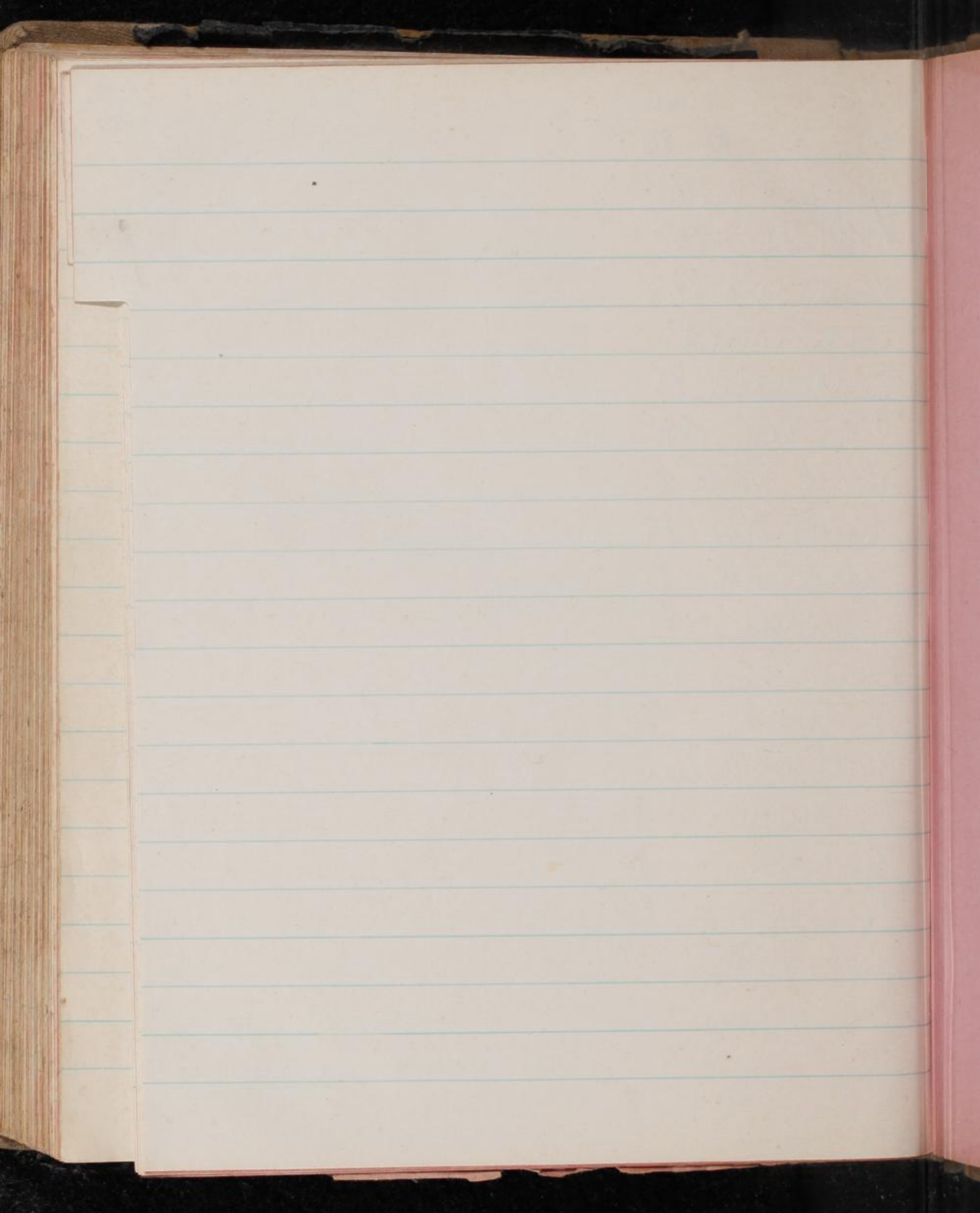
T

U

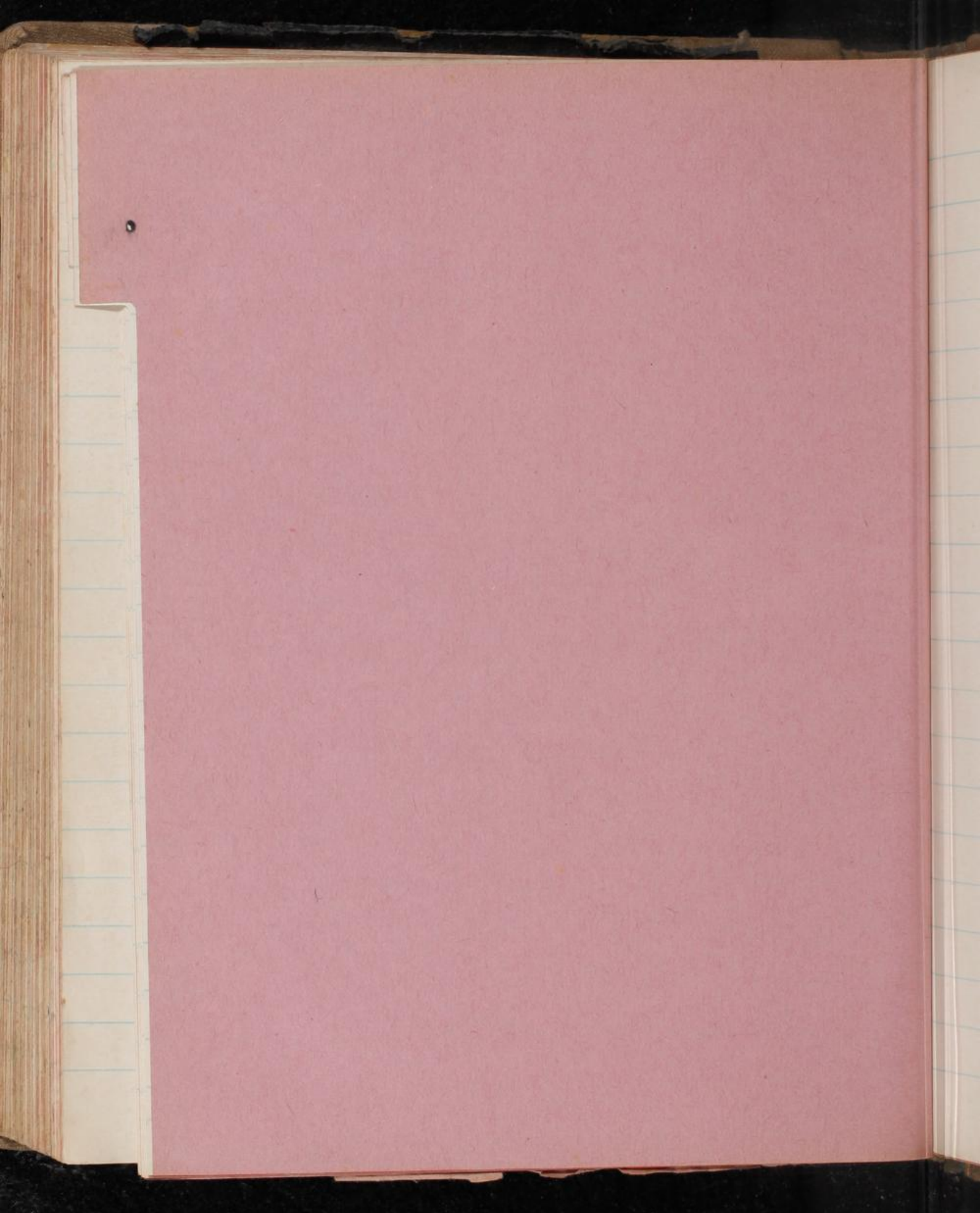
V

W

Z



F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z



F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

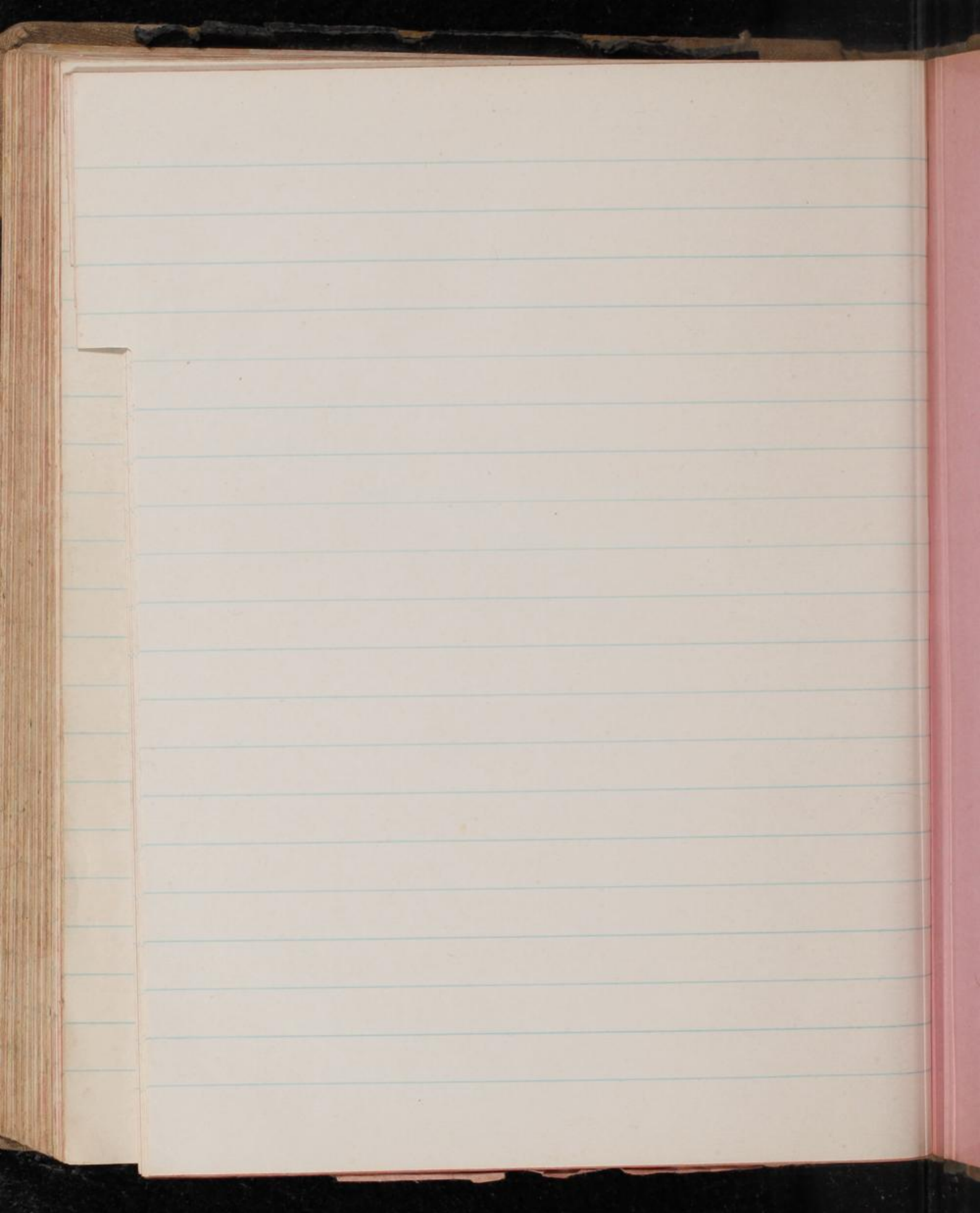
T

U

V

W

Z



G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

T

U

V

W

Z



Glee

Wein Glee 56

Gottespeise 70

Gewürze 228

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

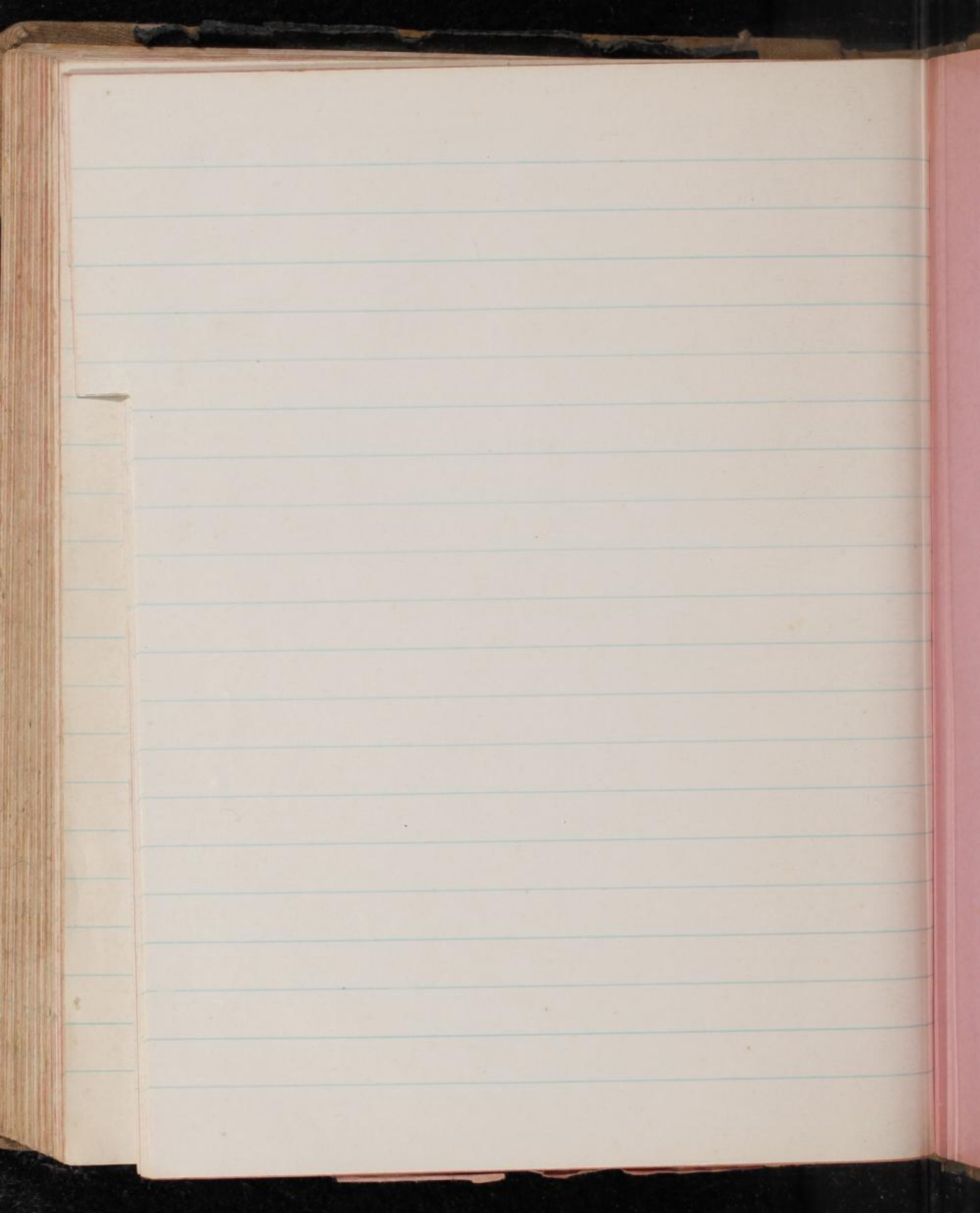
T

U

V

W

Z



151

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

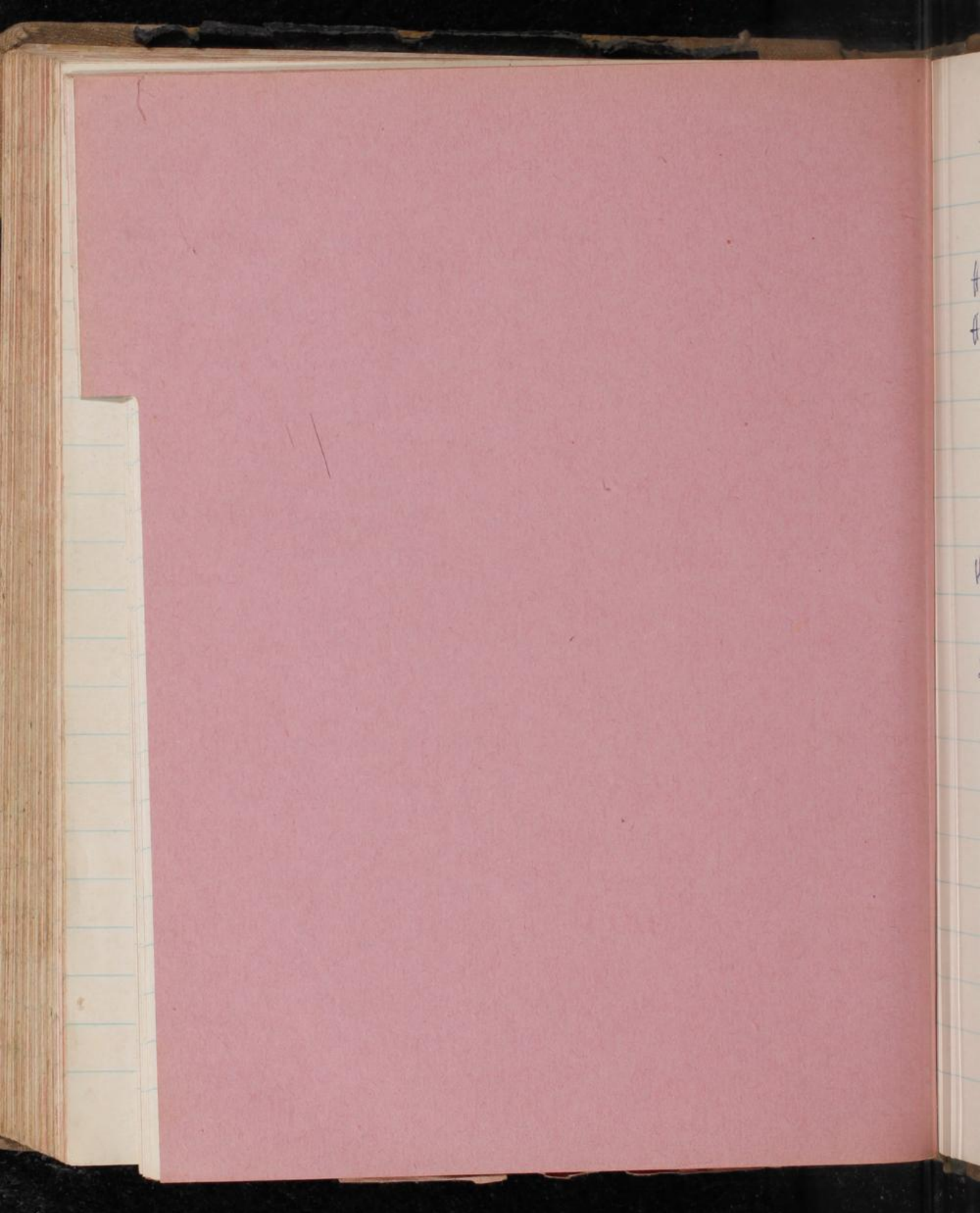
T

U

V

W

Z



Herz - Botsquintale 107

Harleu / Hün Ope 219

Harleu / Hün den 136

137

- Aorte 94

101

102

Hildalstücken 220

Hofhüne 140

Hirschen - Kappen 225

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

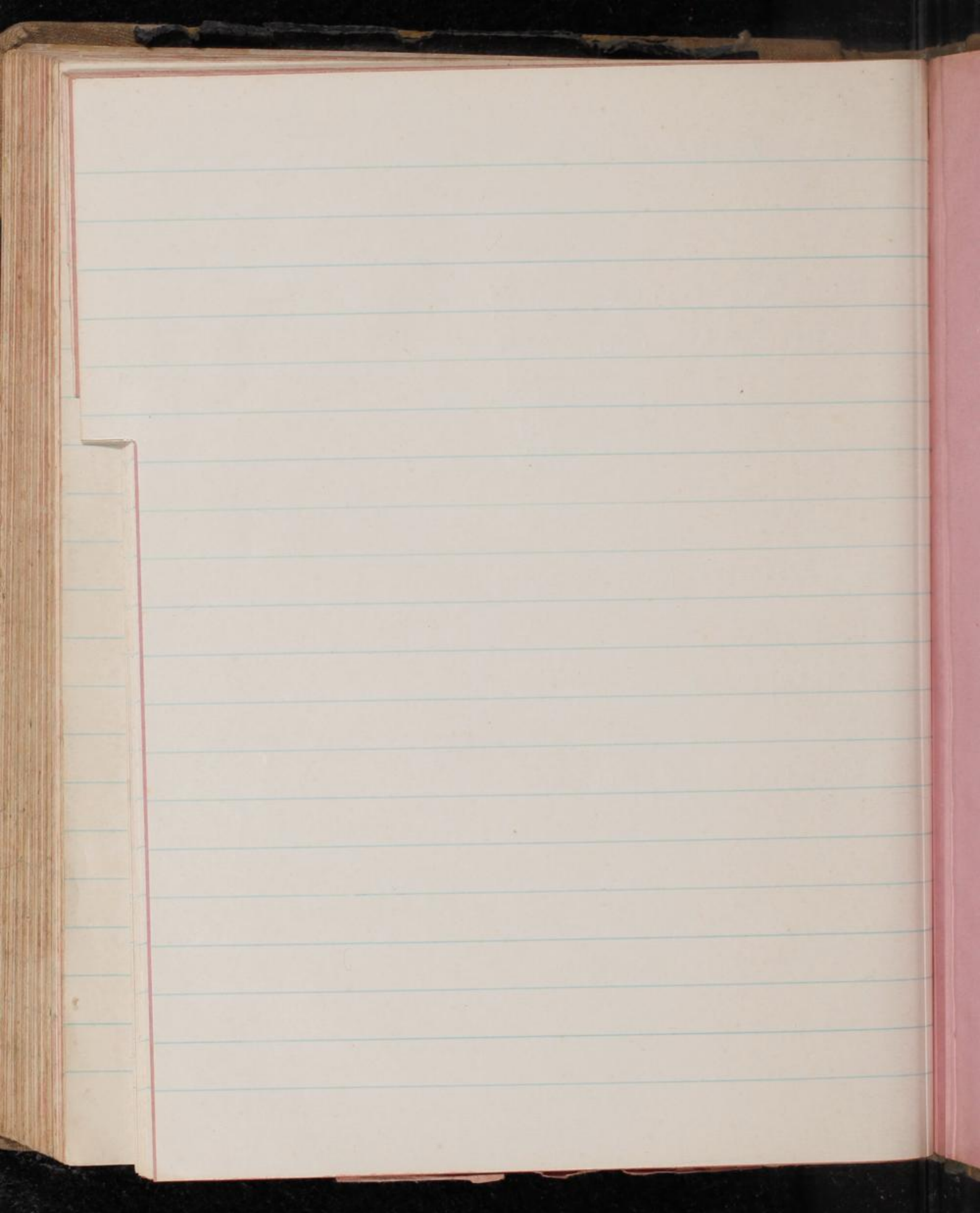
T

U

V

W

Z



J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

T

U

V

W

Z



J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

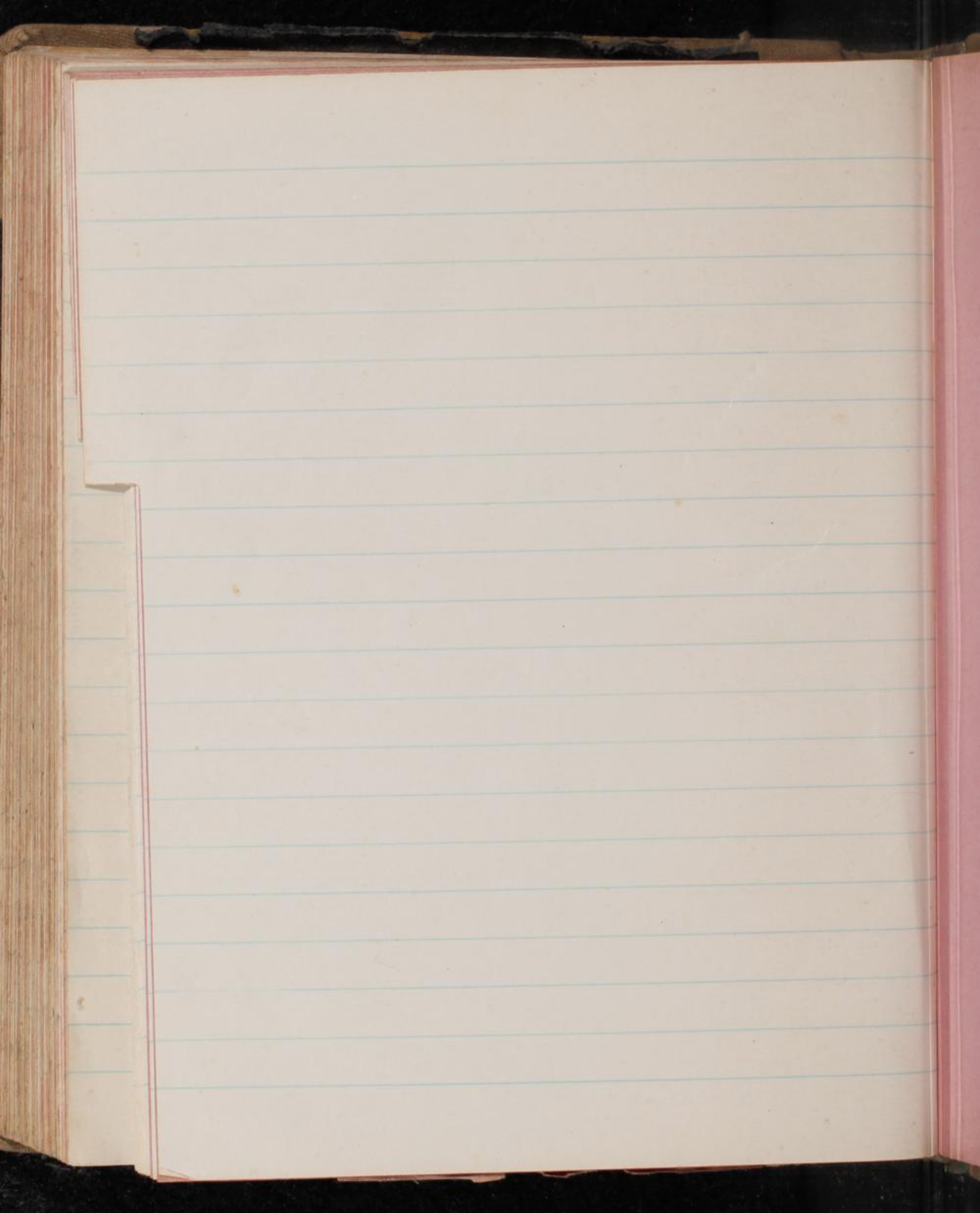
T

U

V

W

Z



K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

T

U

V

W

Z



Küchen - 125 - 169
 Mand - 162
 Mahren - 157

Apriken - 125

Berliner Pfannk 126

Böckchen 126

Palmkuchen 165

Schindchen 127

Kroland hez 129

Dicke Kuchen 130

Ingl. Kuchen 131

Desdener Stollen 132

Maiskuchen 138

Almond Kranz 132

Mohr Kranz 136

Leb-Kranz 133/152

Kochimp " 136/7

Teigdelbes " 139

Pfand " 160

Kais " 143

Kaisstange 144

Streichkuchen 163/164

Kase - 145

Kisch - 148/149/151/152

König - 150

Lein - 153

Mandel - 154/157

Marmelade 155

Kleingebäck

Hobelpäne 140

Kaffeebäckchen 140

Gefüllte Kuchen 135

Böckchen 126

Kaffeebräutigam 141

Butter-Kaffeebäckchen 142

Kaffeebäckchen 142

Käsekuchen 143

Käsebröckchen 147

Käsebräutigam 147

Kümmelkuchen 153

Obstkuchen 158

Chagelbräutigam 166

Chelen 166

Mahrenkuchen 168

Käsefülle 234

Königsbröckchen 235

160

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

T

U

V

W

Z

Küchenpolster 150
Kraut à la Richelieu 152
Kirschkraut 157
Rindfleisch 161
Laud " 162
Mandel "

Klabchen/Venille 223/236
Kraut-Kisken 225

Klein-Bröckchen 227

L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z



hüsem kied en	153
hüsem bröck en	219
Hilda bröck en	210
llixen	

Lebkuchen	233
weiße Lebkuchen	234

L

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

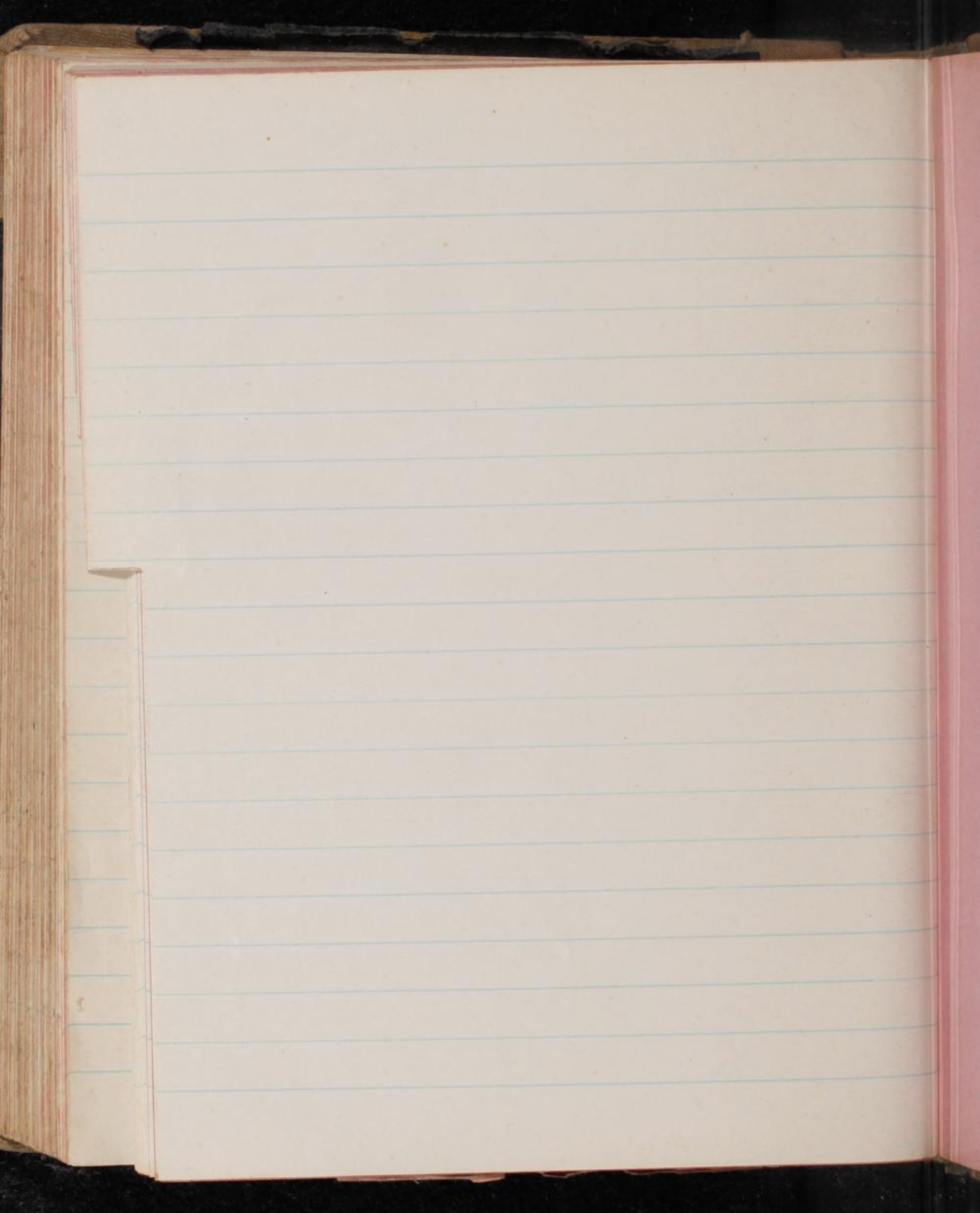
T

U

V

W

Z



M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

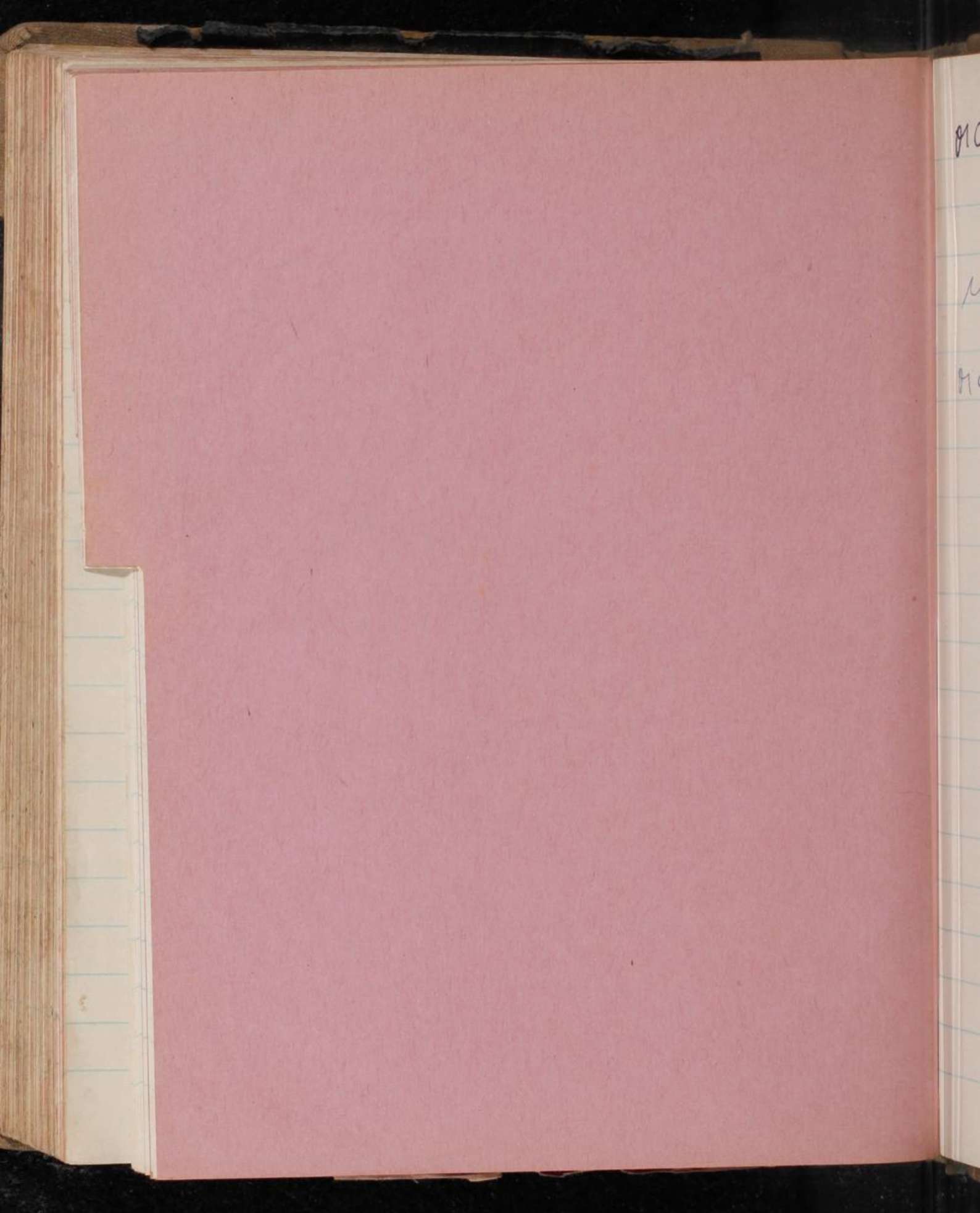
T

U

V

W

Z



Manueladej mus

Bianen -

188

man del schnitten 211

- brot 233

napfan - kigeln 232

M

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

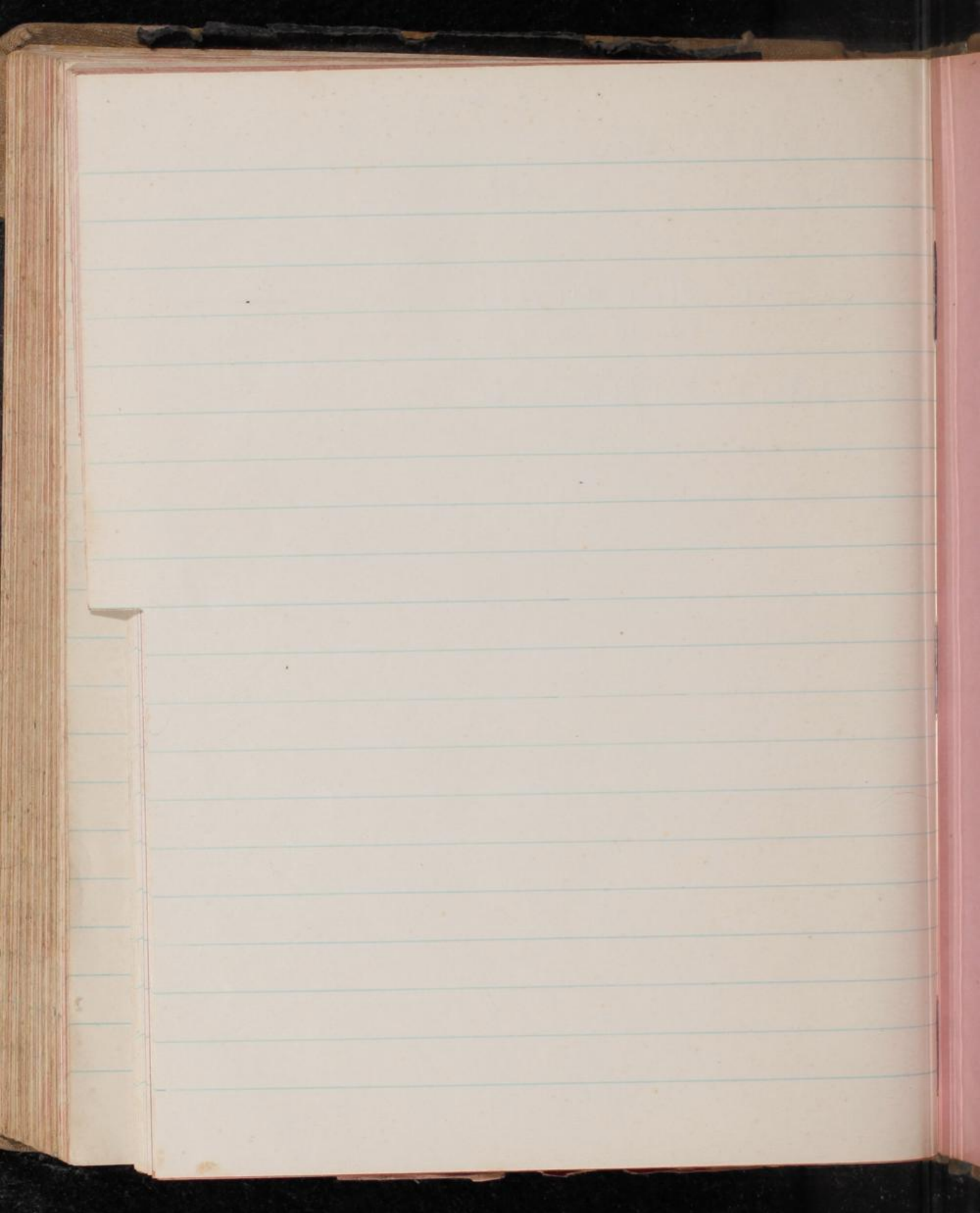
T

U

V

W

Z



161

N

O

P

Q

R

S

Sch

St

T

U

V

W

Z



N

O

P

Q

R

S

Sch

St

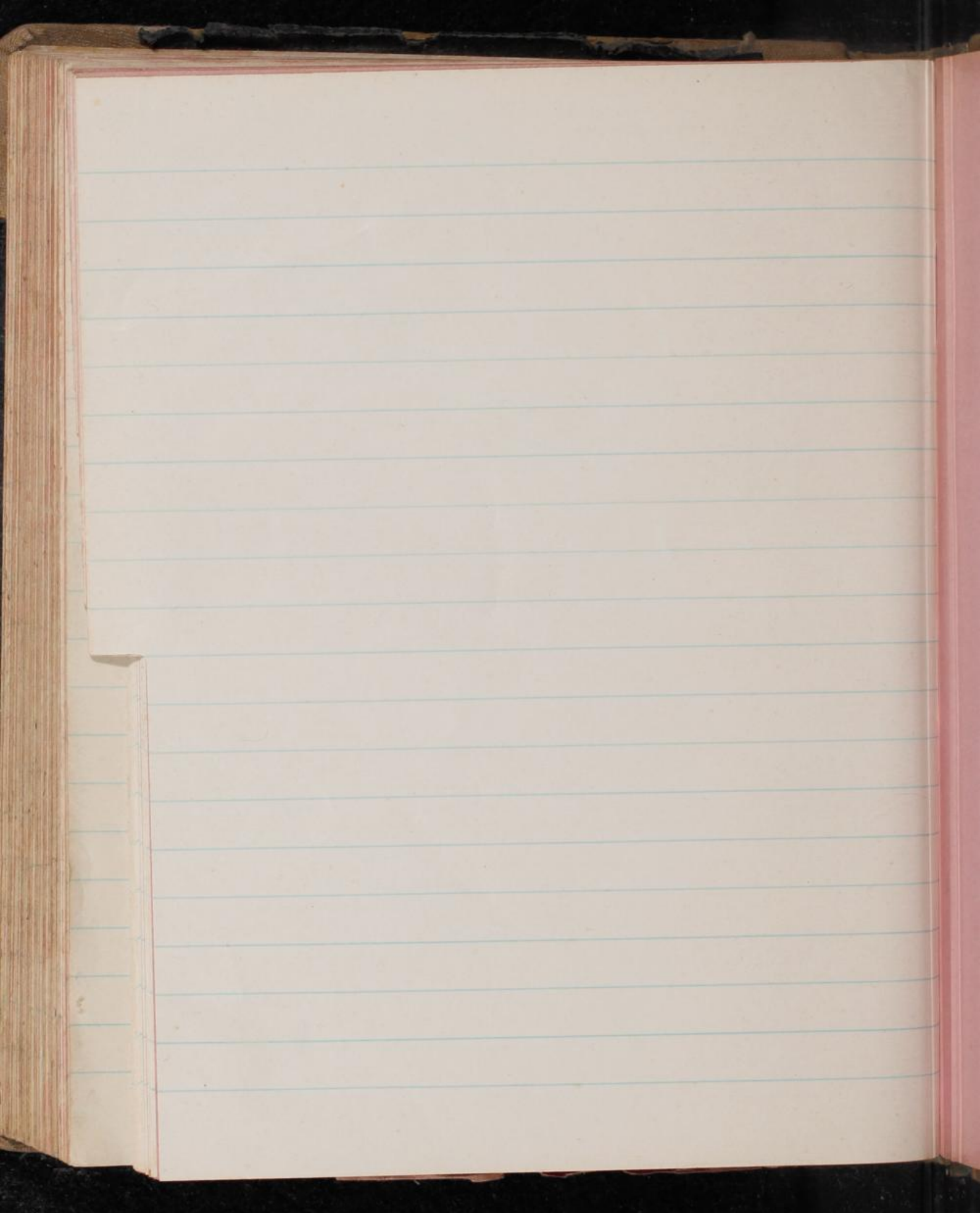
T

U

V

W

Z



163

O

P

Q

R

S

Sch

St

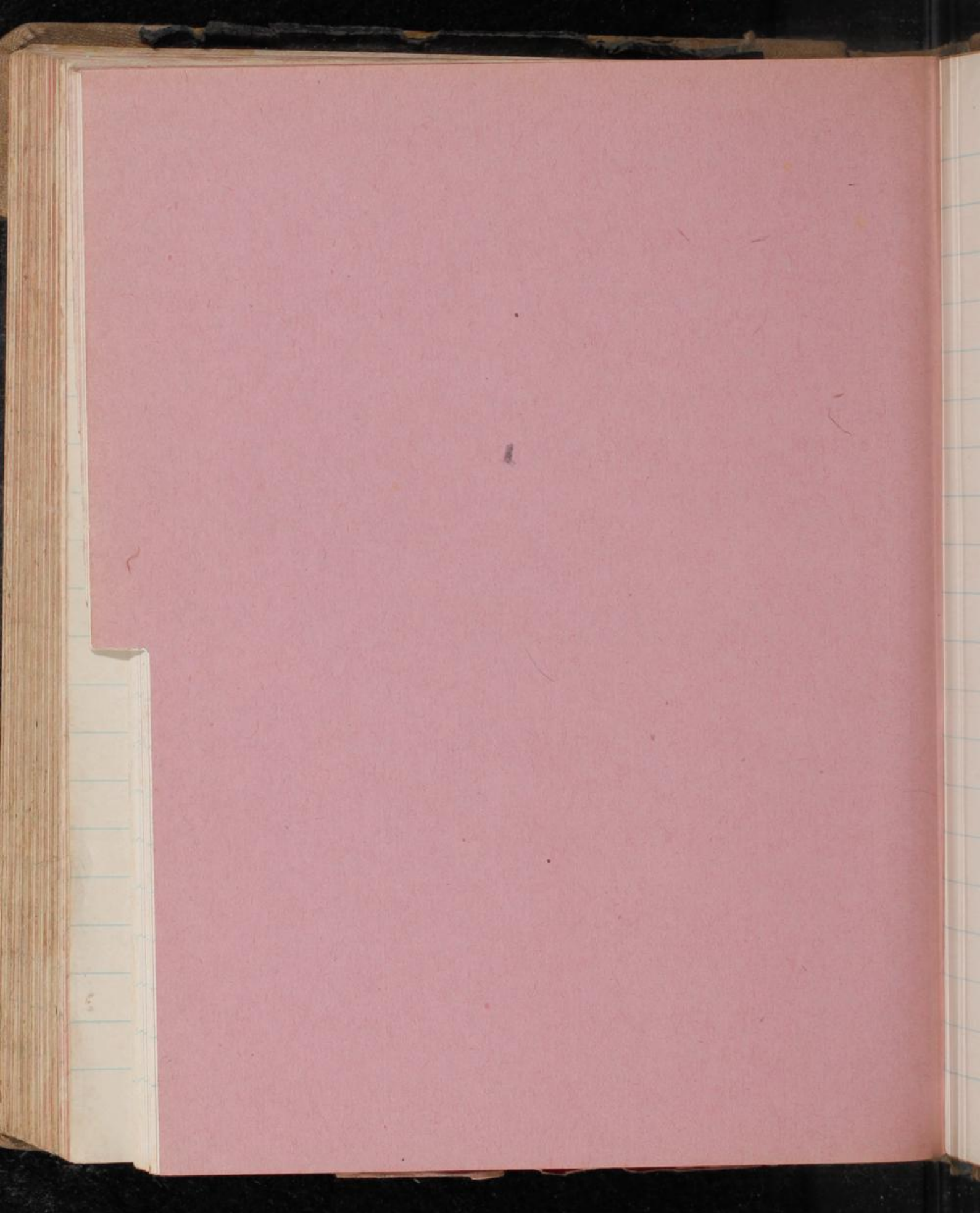
T

U

V

W

Z



Ostslämmchen 107

164

O

P

Q

R

S

Sch

St

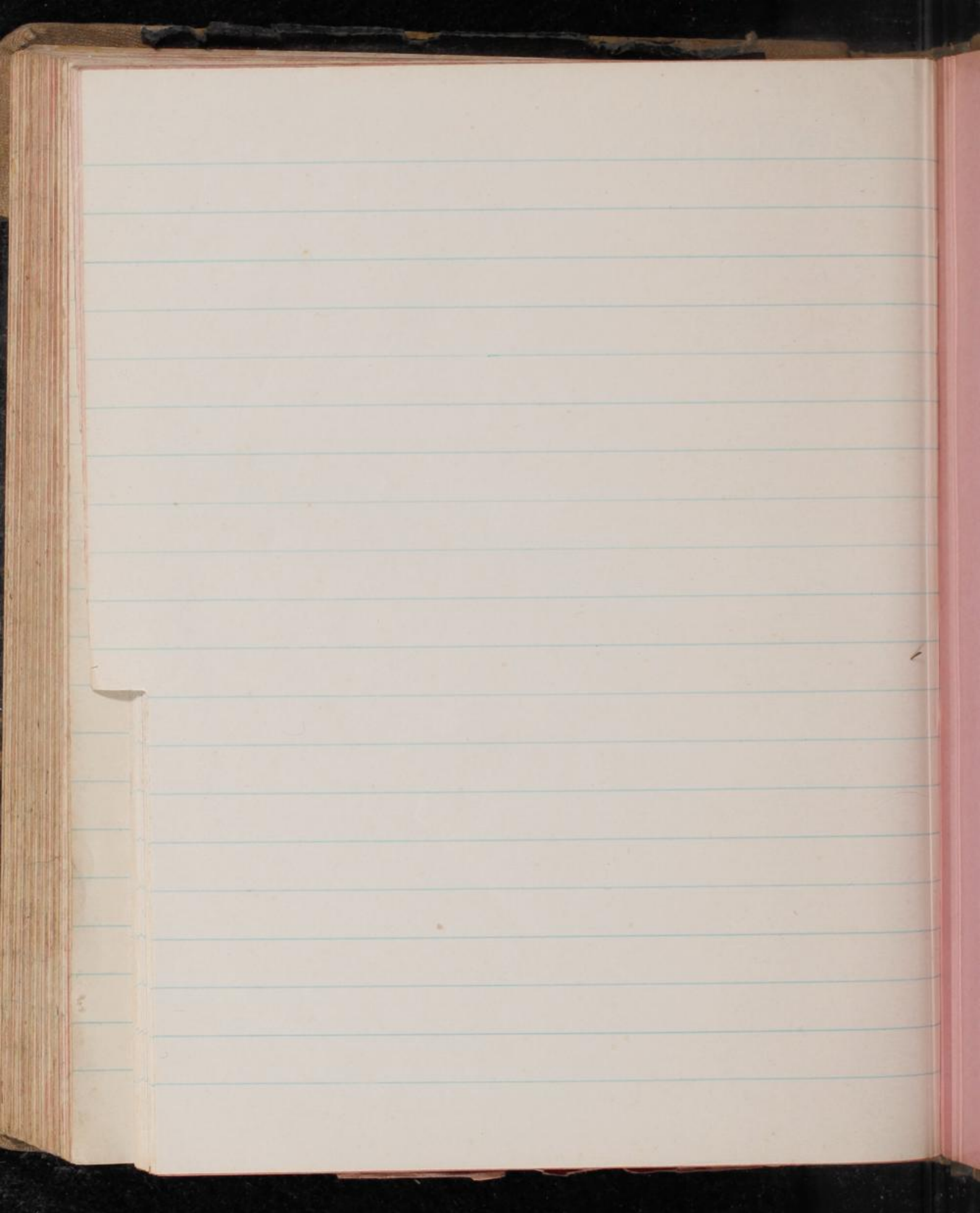
T

U

V

W

Z



165

P

Q

R

S

Sch

St

T

U

V

W

Z



Pudding

Seiten
3 - 30

Wahr

166

Kalte

54 - 57

Gnirs - 28/29
Schokolade - 29
Erdbeere - 30
Häcker - 30
Linsenmilch - 57

Gnirs - 7 Metternich - 11
Lob - 8 Zilgauer - 11
Schoko - 8/9 Wisgrün - 12
Brot - 10 Englische - 12
Reis - 10 Schwedische - 13
Kef - 17 Holländ. - 14
Misp - 18 Kabinett - 14/15
Mandel - 19/19 Harleins - 18/18
Tag + Nacht 21 Westfälische - 20
Karamell 22/23 Frankfurt - 20
Kastoffel - 23 Figaro - 24
Zwiebel - 26 Plump - 25
Gelatine 56 46 West -

P

Q

R

S

Sch

St

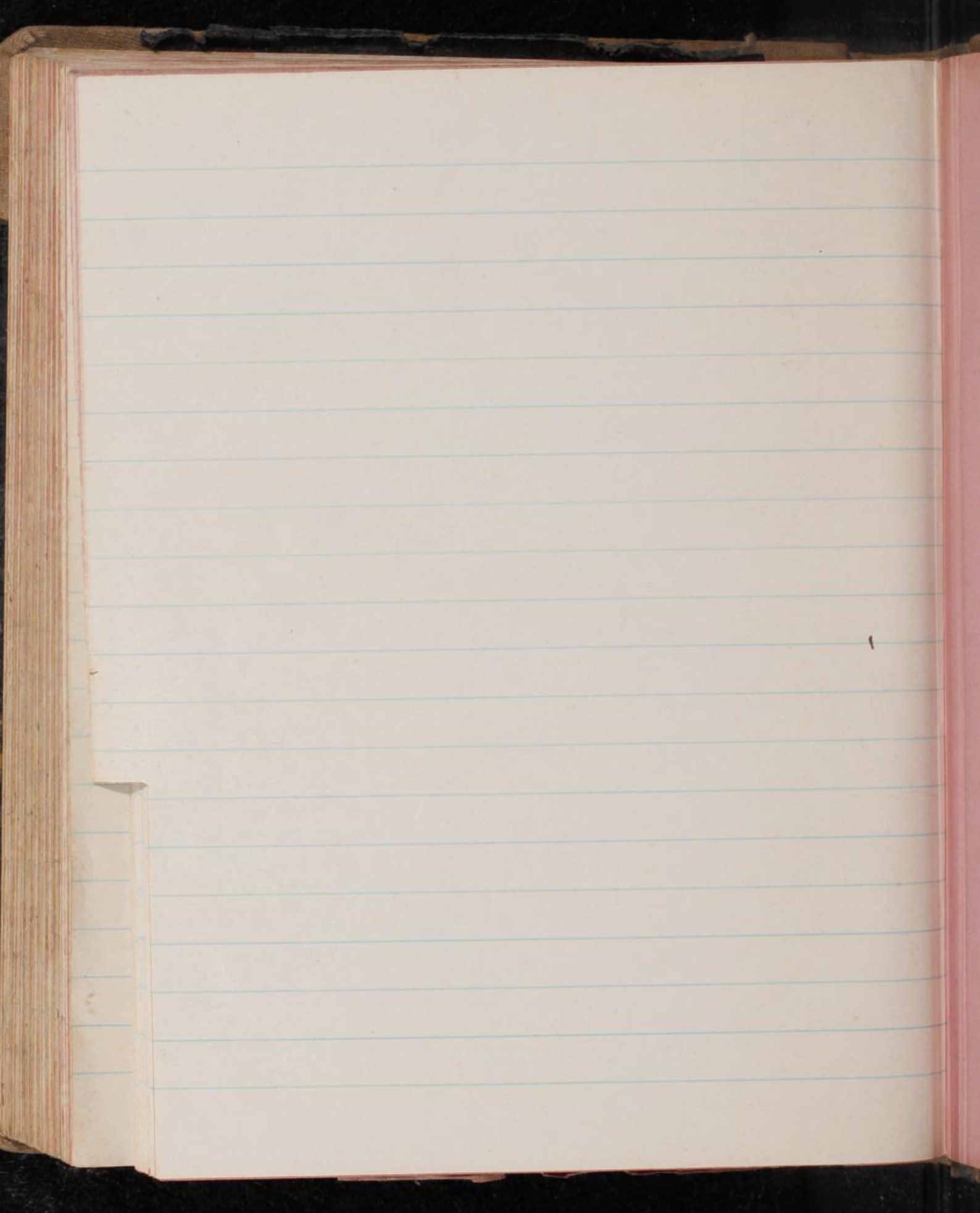
T

U

V

W

Z



167

R

S

Sch

St

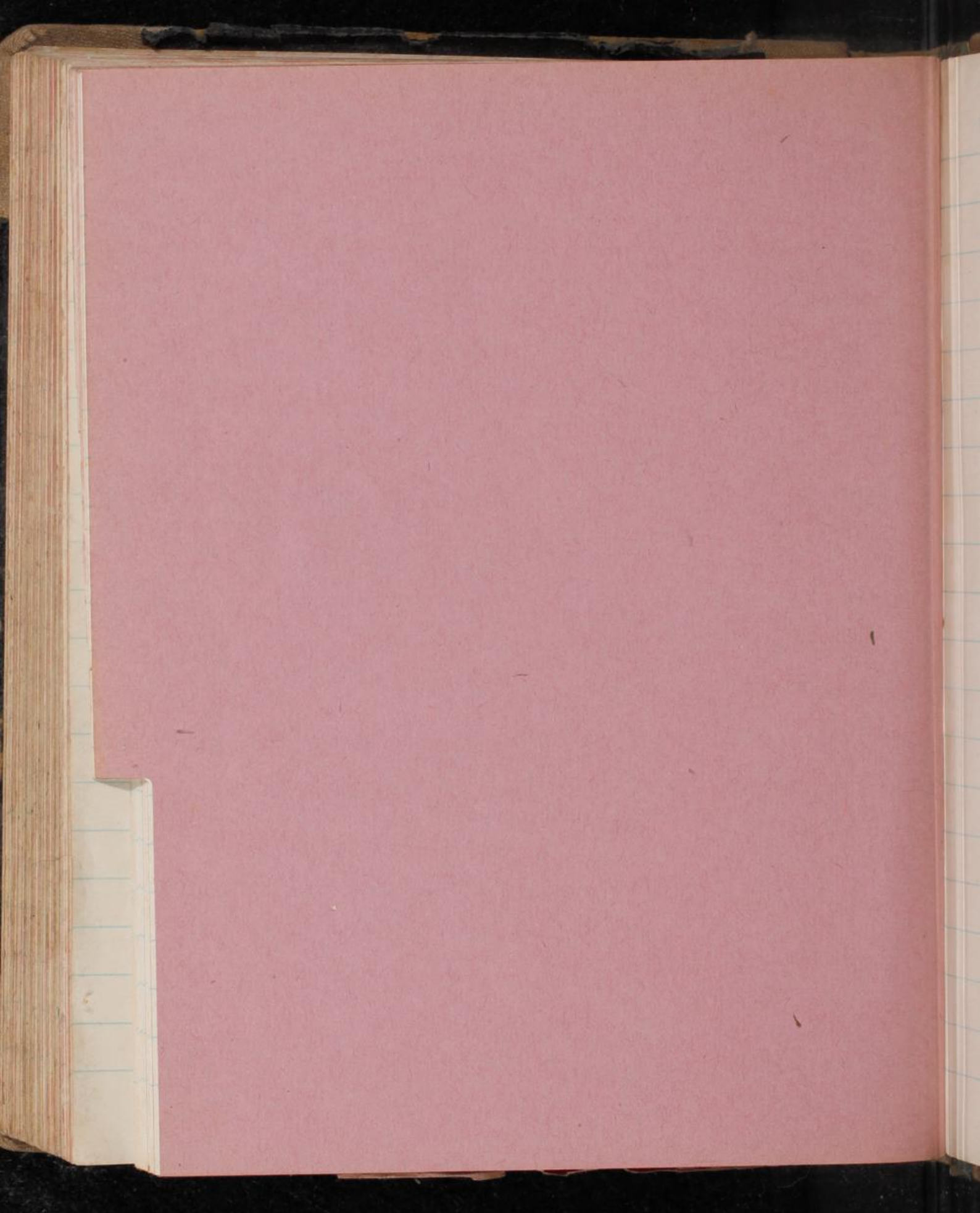
T

U

V

W

Z



Roulade - 113
Bisquit roulade

Calette de Roïen 123

R

S

Sch

St

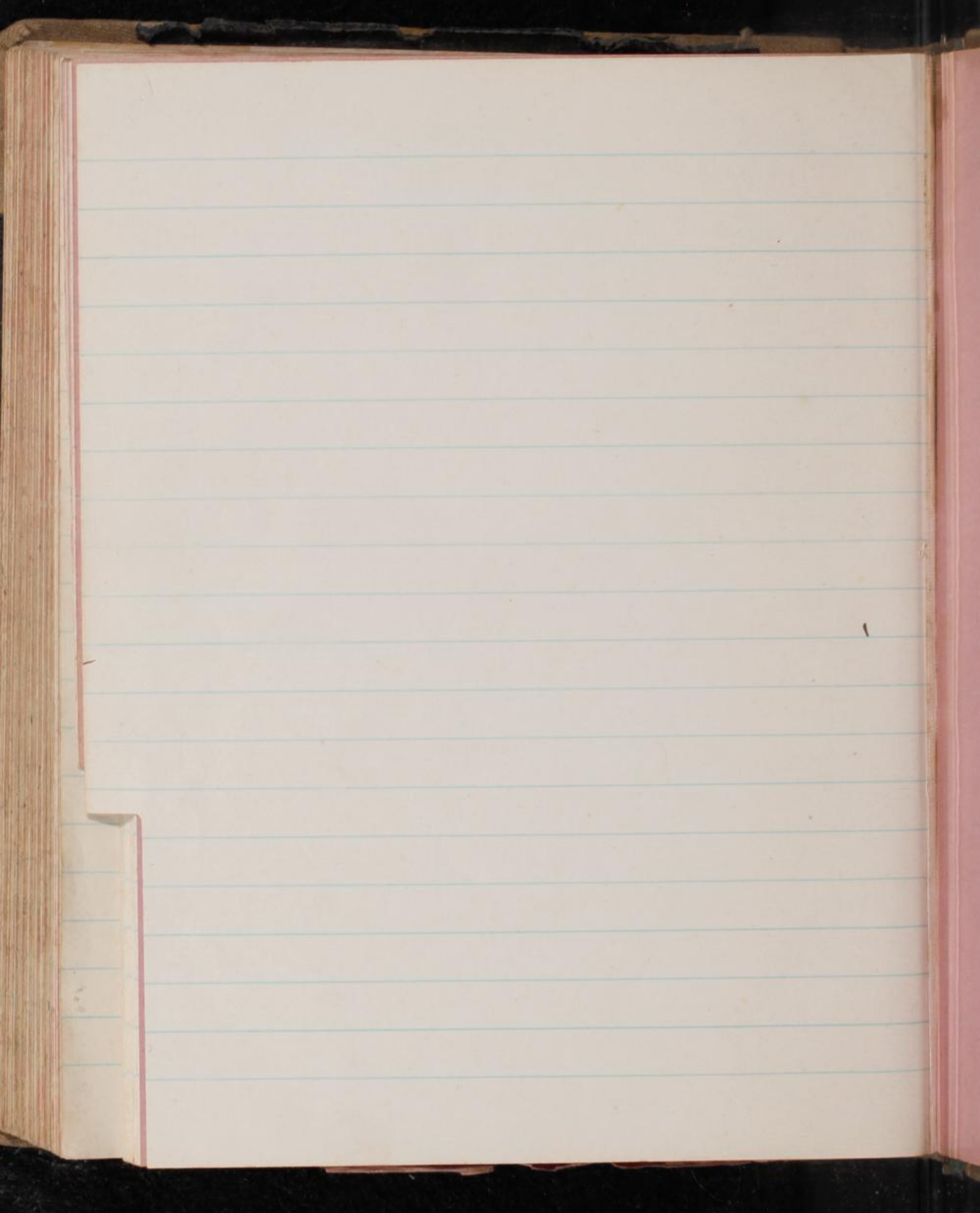
T

U

V

W

Z



169

S

Sch

St

T

U

V

W

Z



Lance

Vanille 56

Strauoffs 122

Spehrlinius 133

Grizpbackenes 134

S

Sch

St

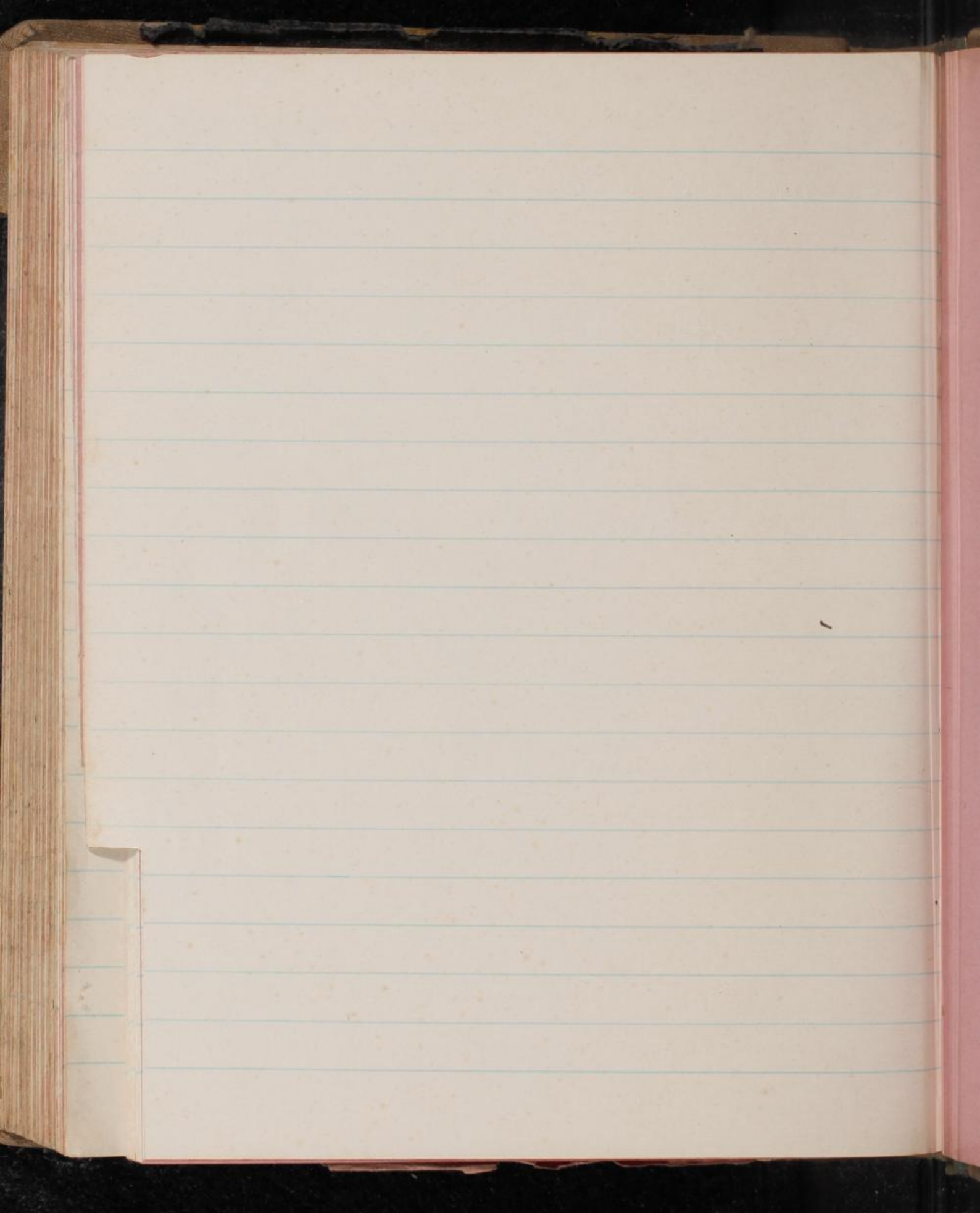
T

U

V

W

Z



171

Sch

St

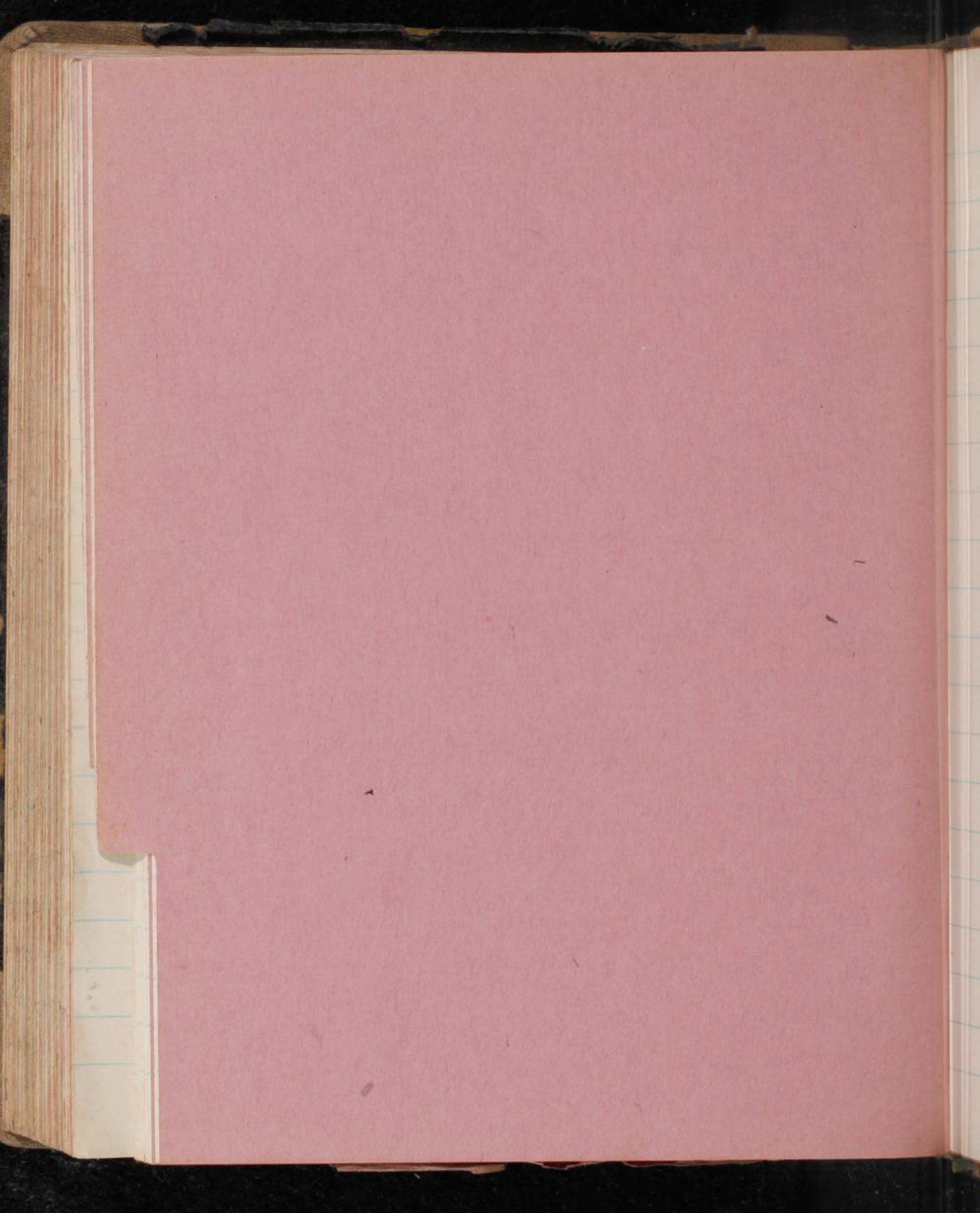
T

U

V

W

Z



172

Sch

St

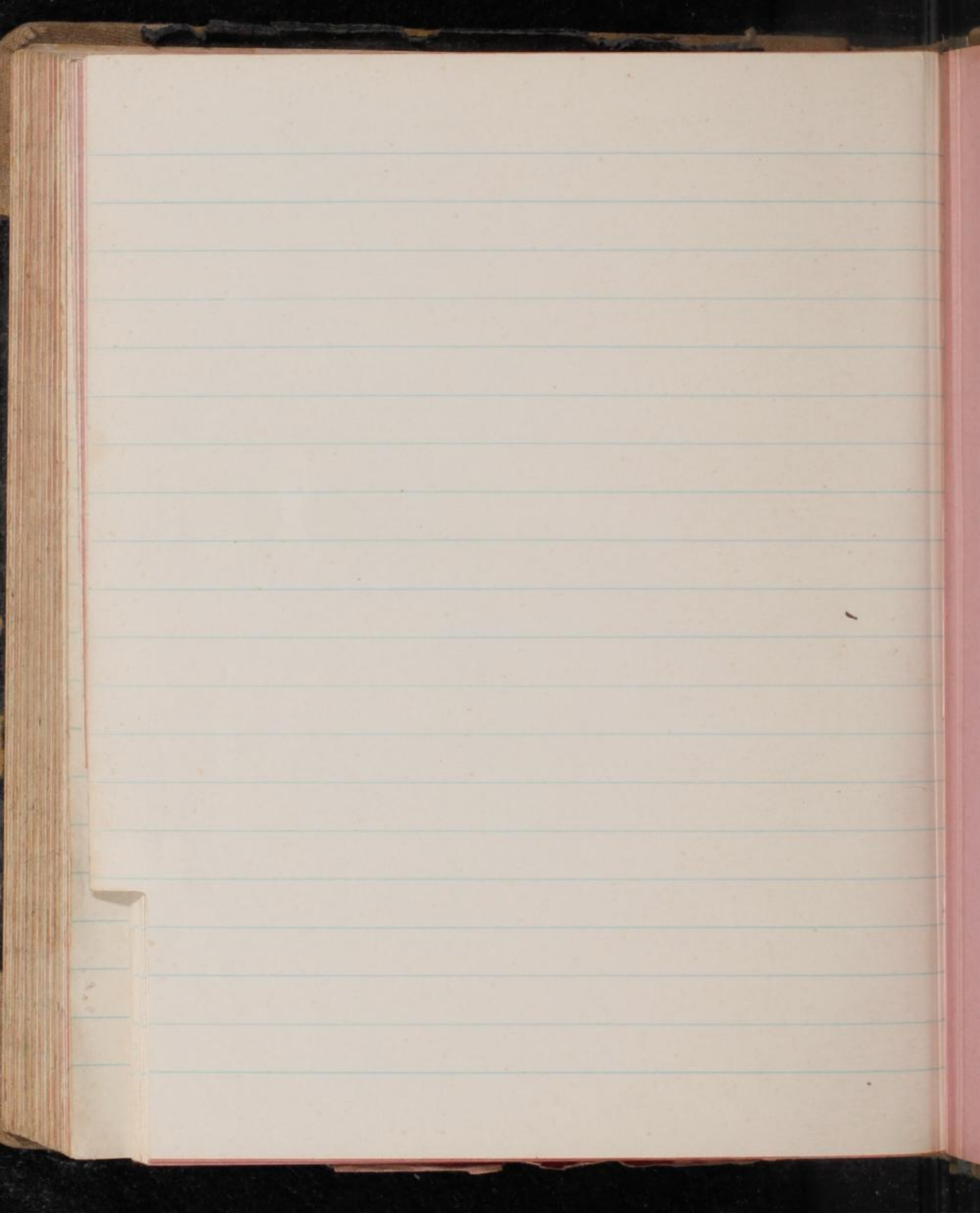
T

U

V

W

Z



173

St

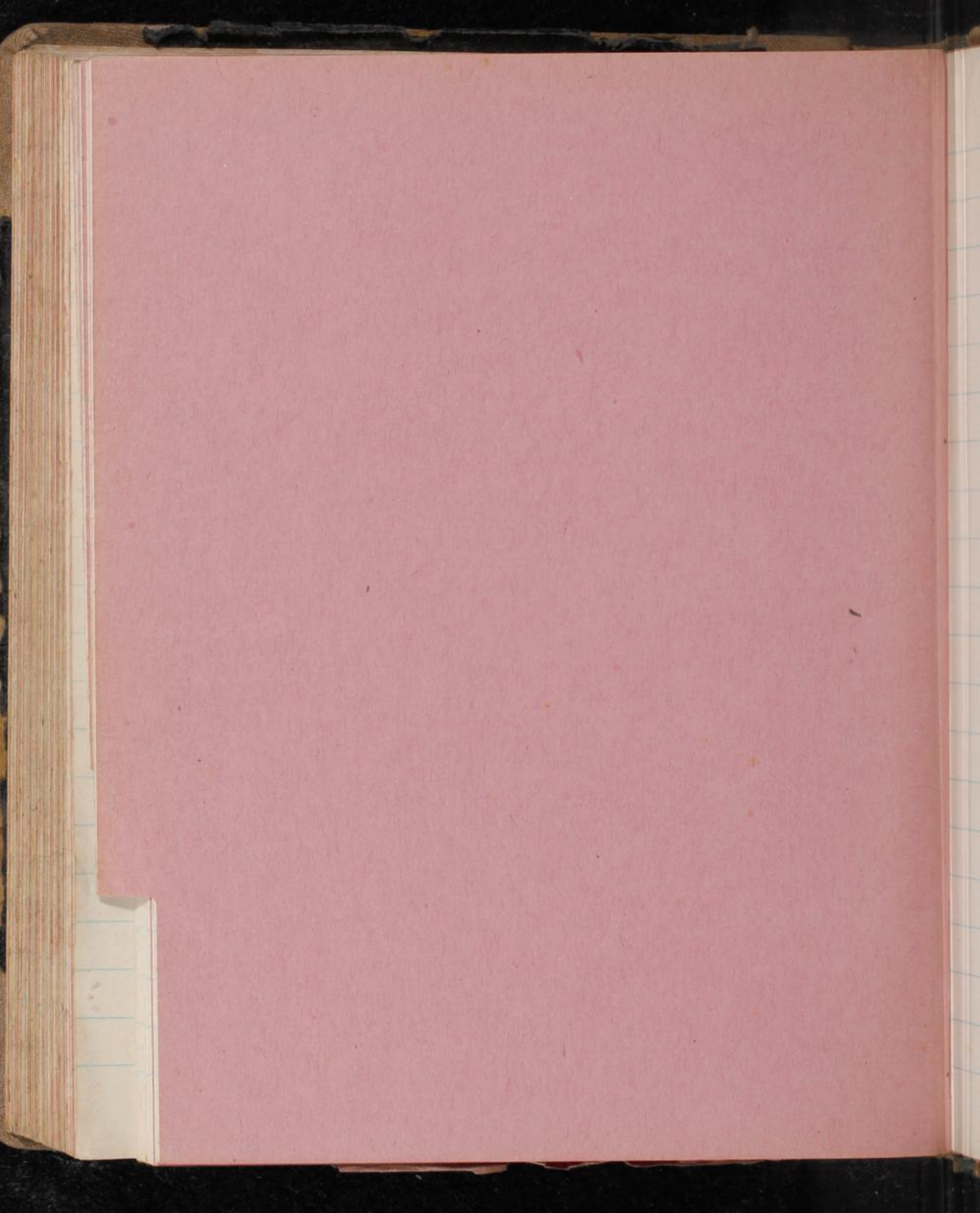
T

U

V

W

Z



Stolle

Waldens Hollen 130

St

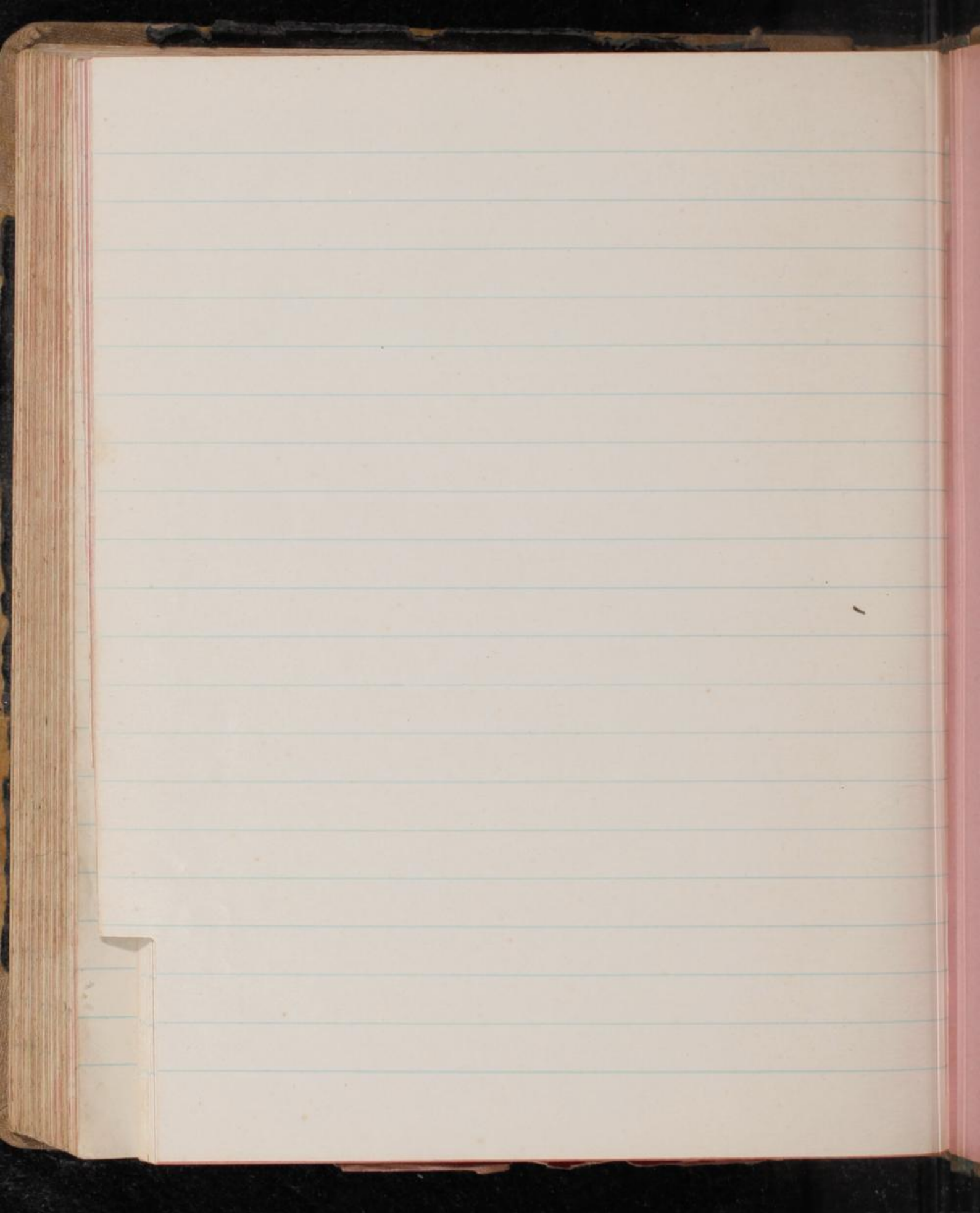
T

U

V

W

Z



175

T
U
V
W
Z



Torten
gebäck

92 - 113

Tortenfülle

103

Heller beer

92

Apfelkate

92/99

Schnee

93

Kaschnip

94/101

Brot

95/102

Fris-

96/105

Rising -

96/106/113

Gewing -

97

Laud

97/98

Mandel-

104

Frisgebäck

104

Oste -

107

Keg -

107

Mokka-

108

Reis

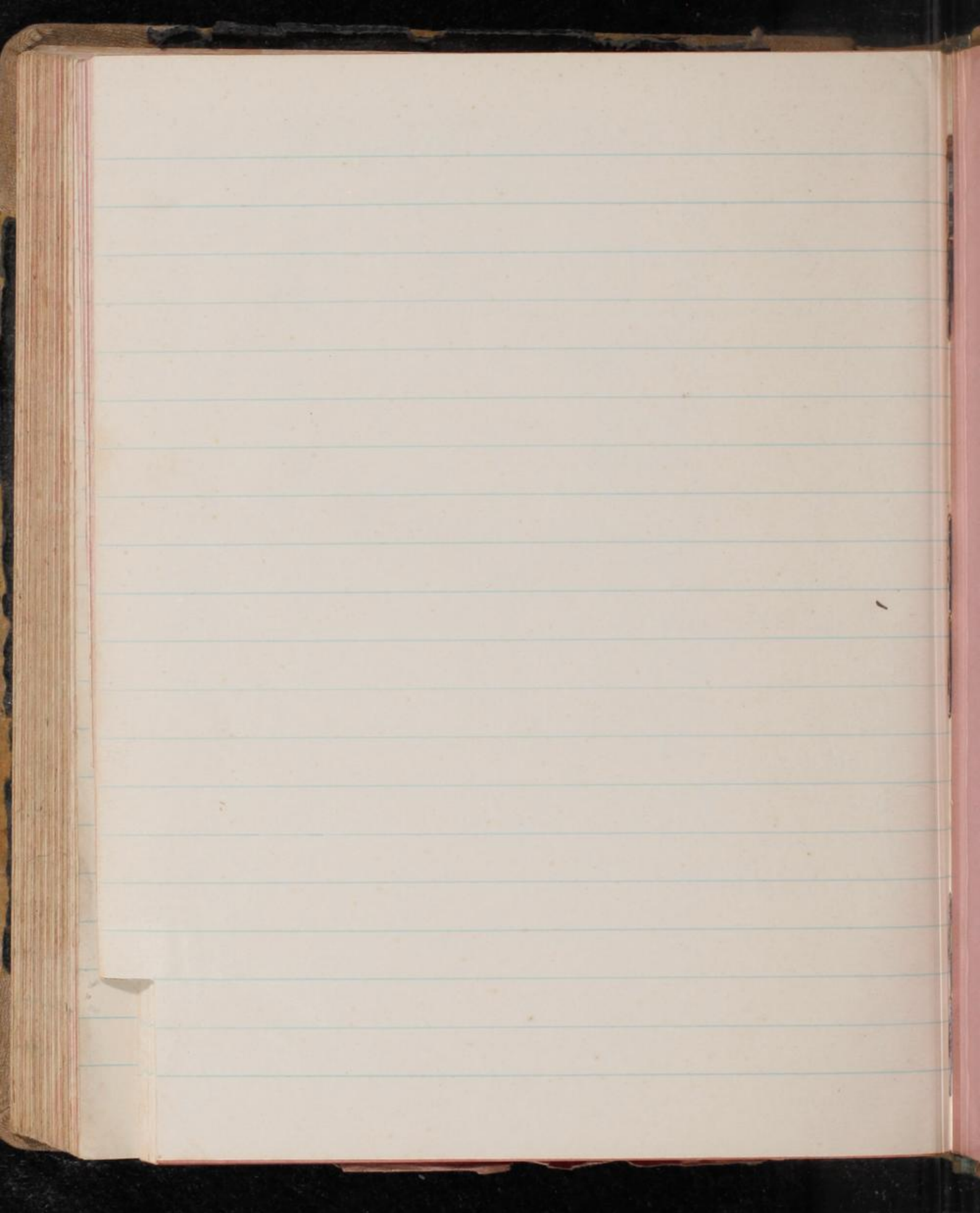
110

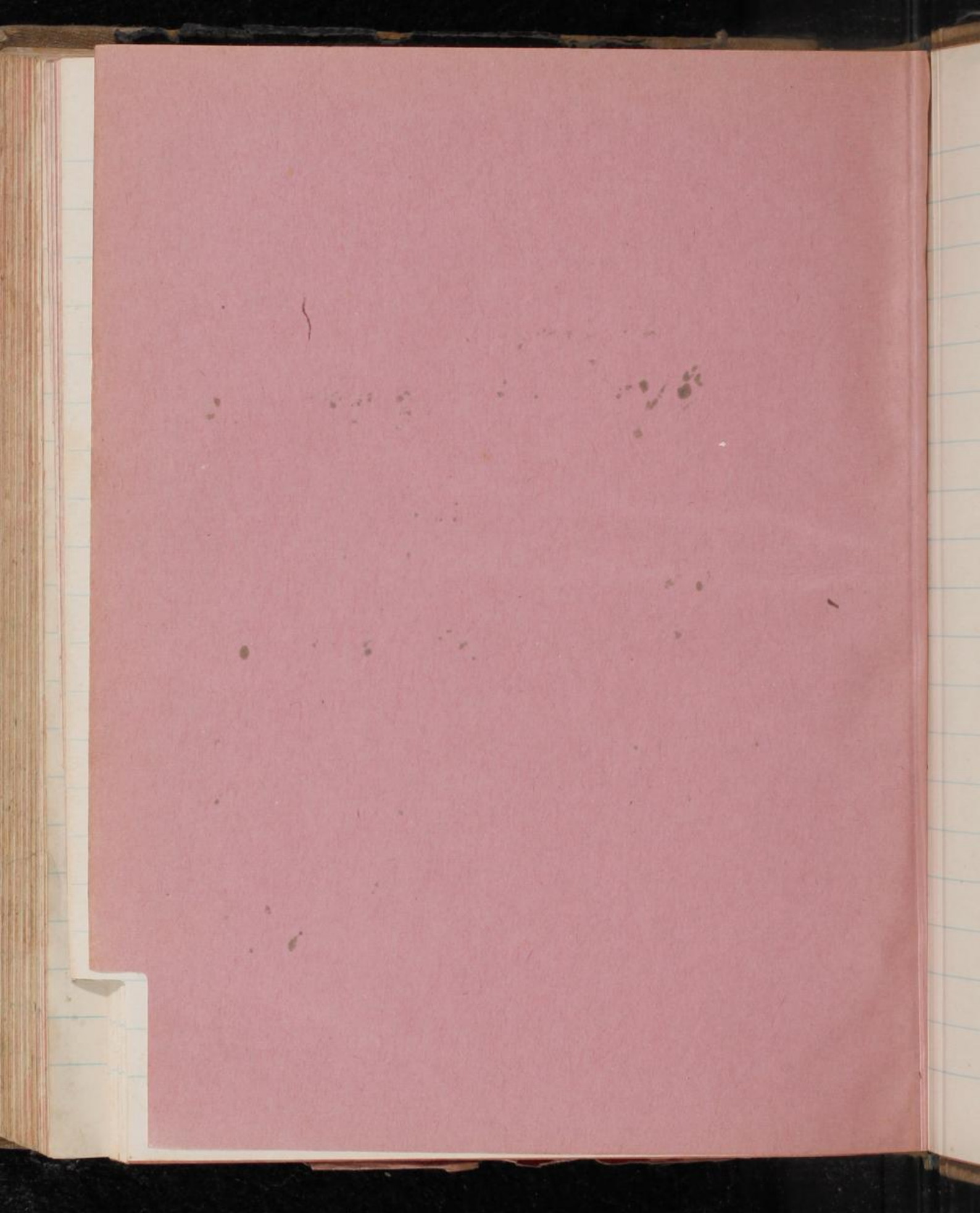
Schalbratt

111

Vindkate

151





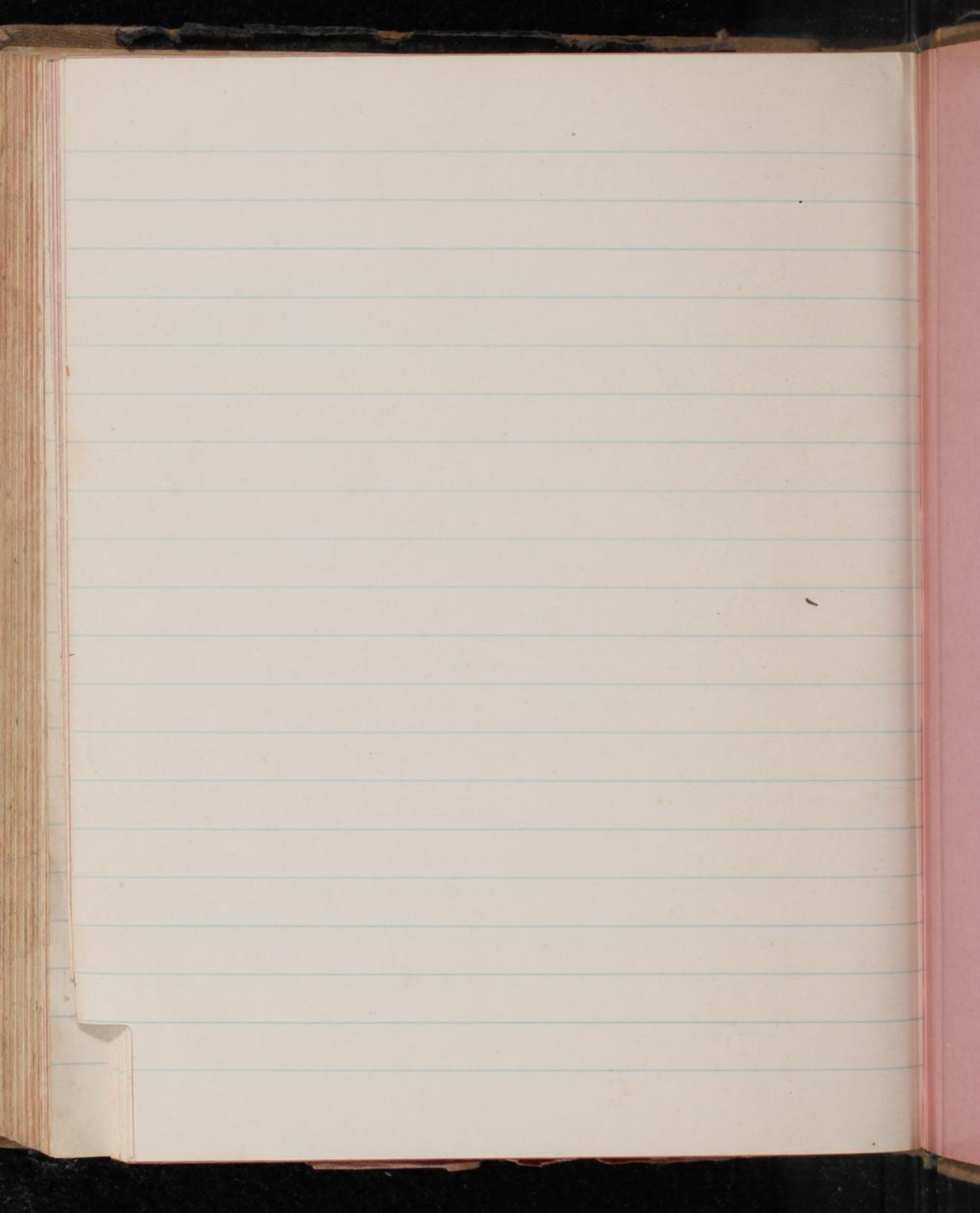
778

U

V

W

Z

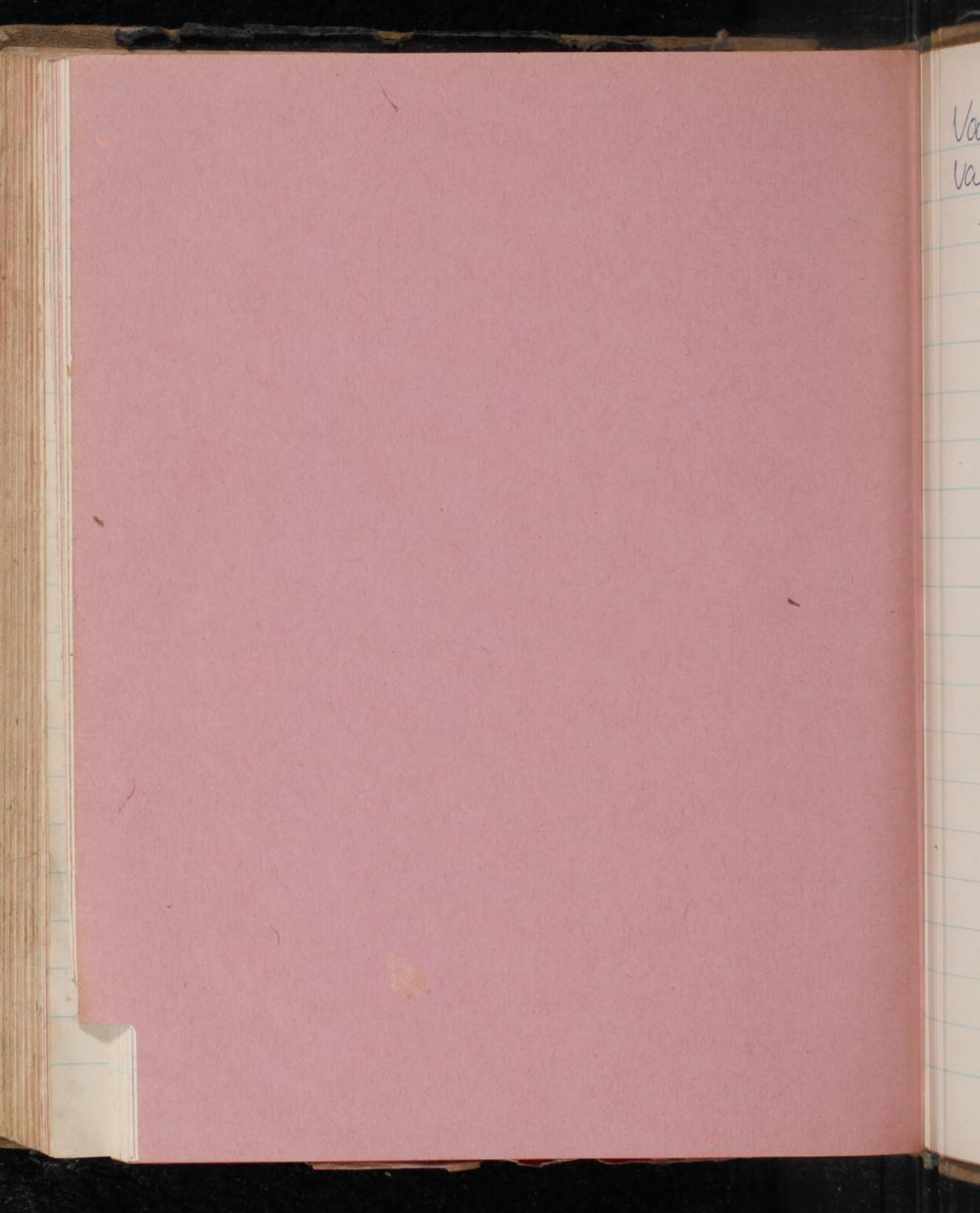


179

V

W

Z



Va
Va

Vanille sauce 56

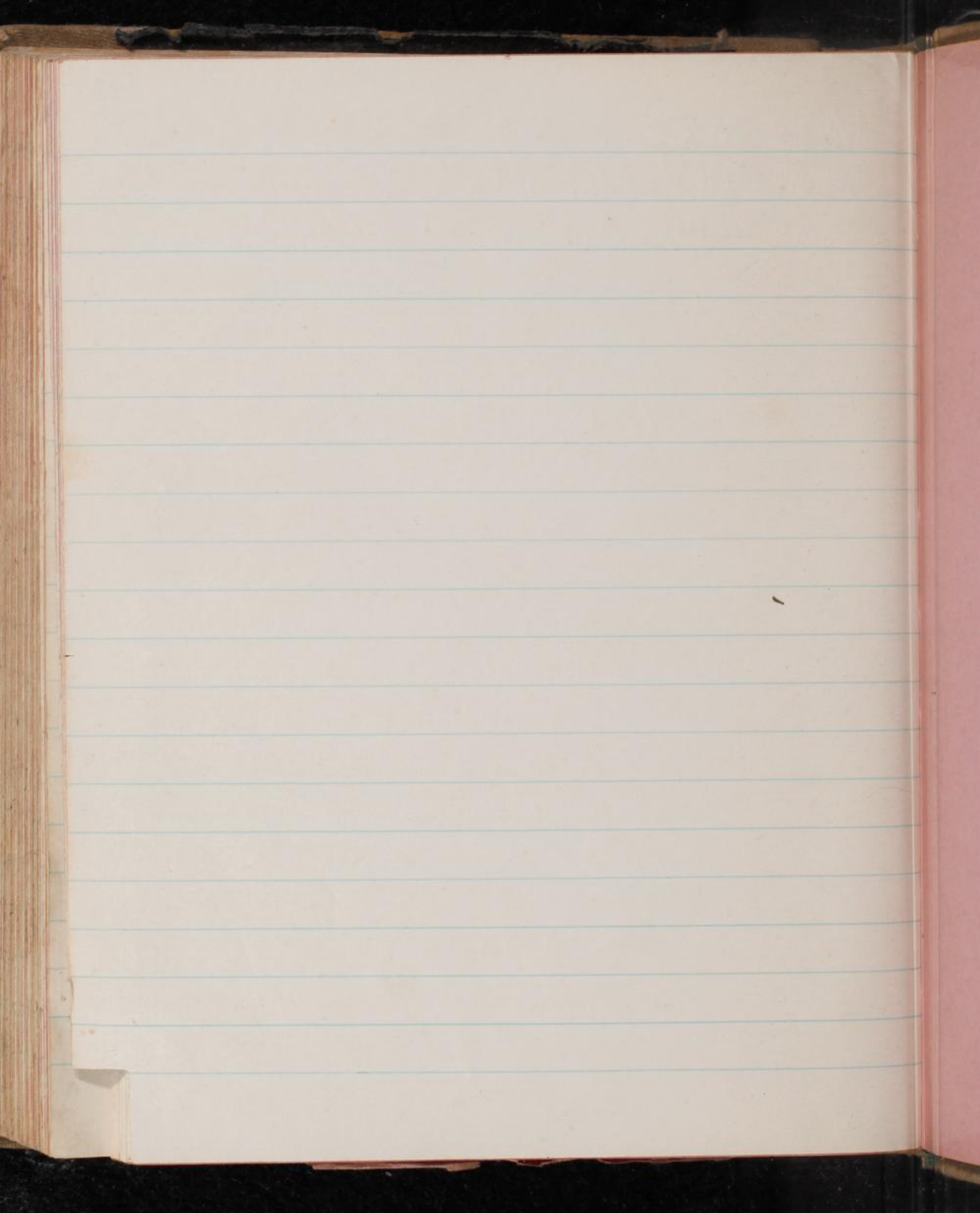
Vanille klabber 223

- Mangus 229

V

W

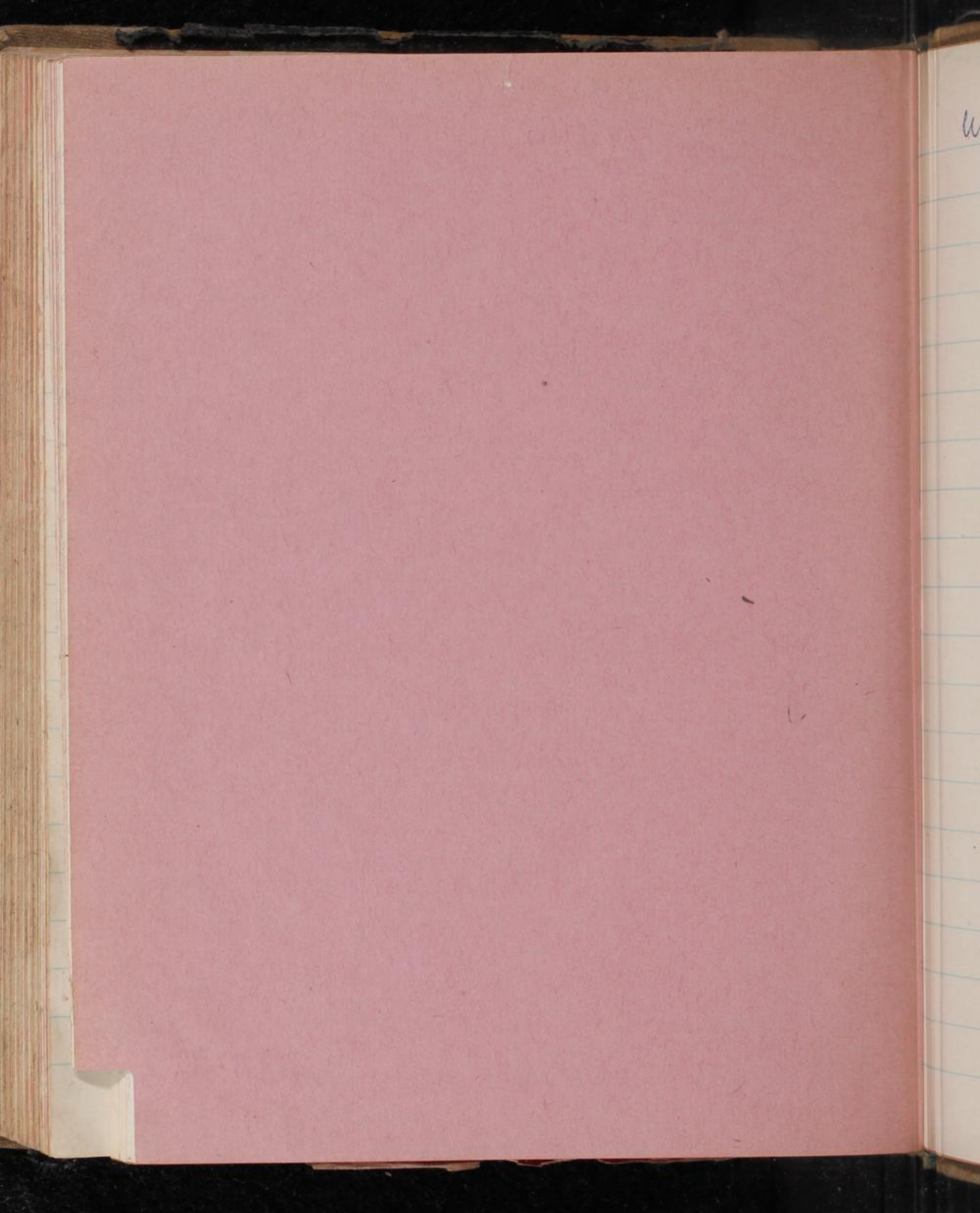
Z



181

W

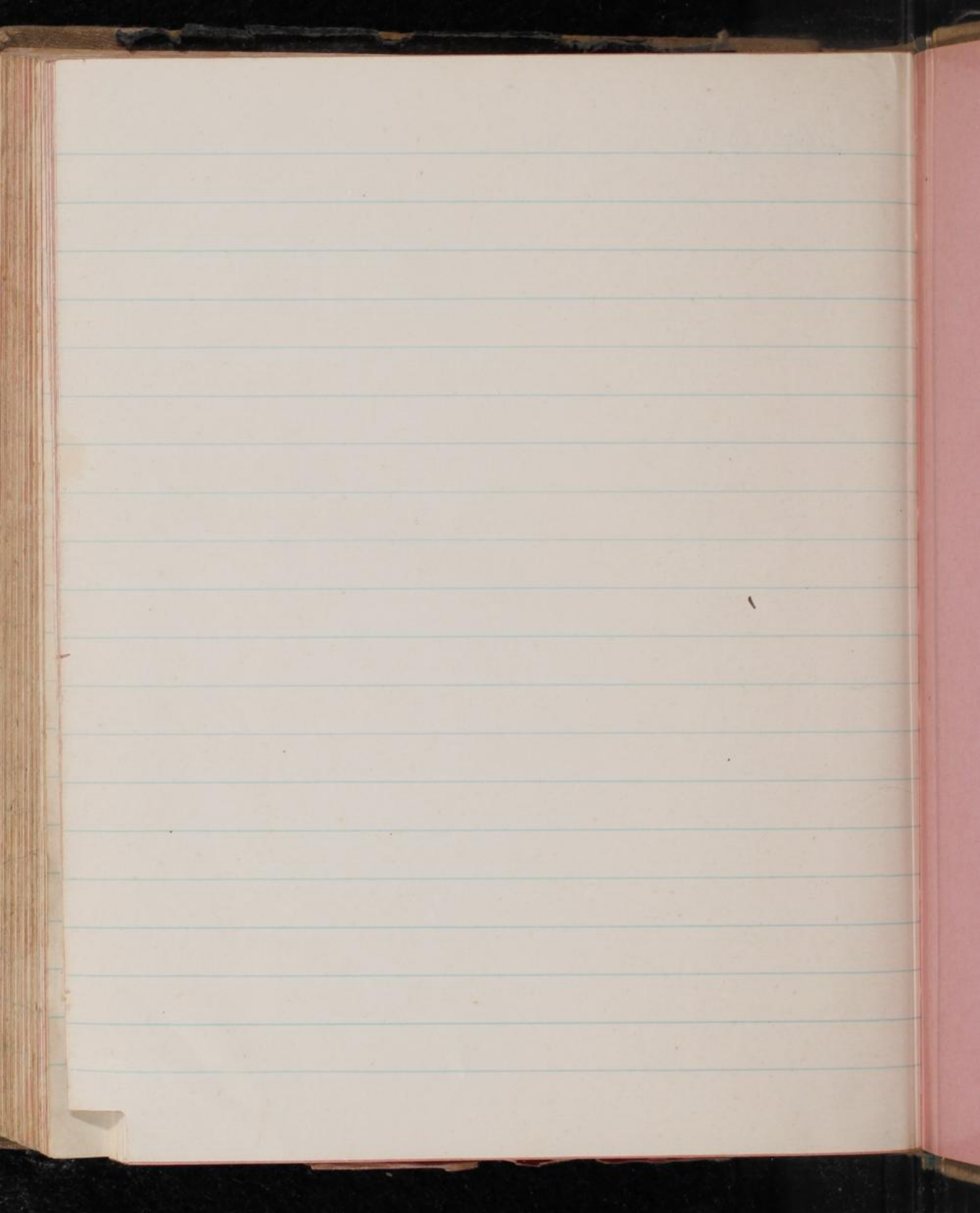
Z



Wing Lee 56

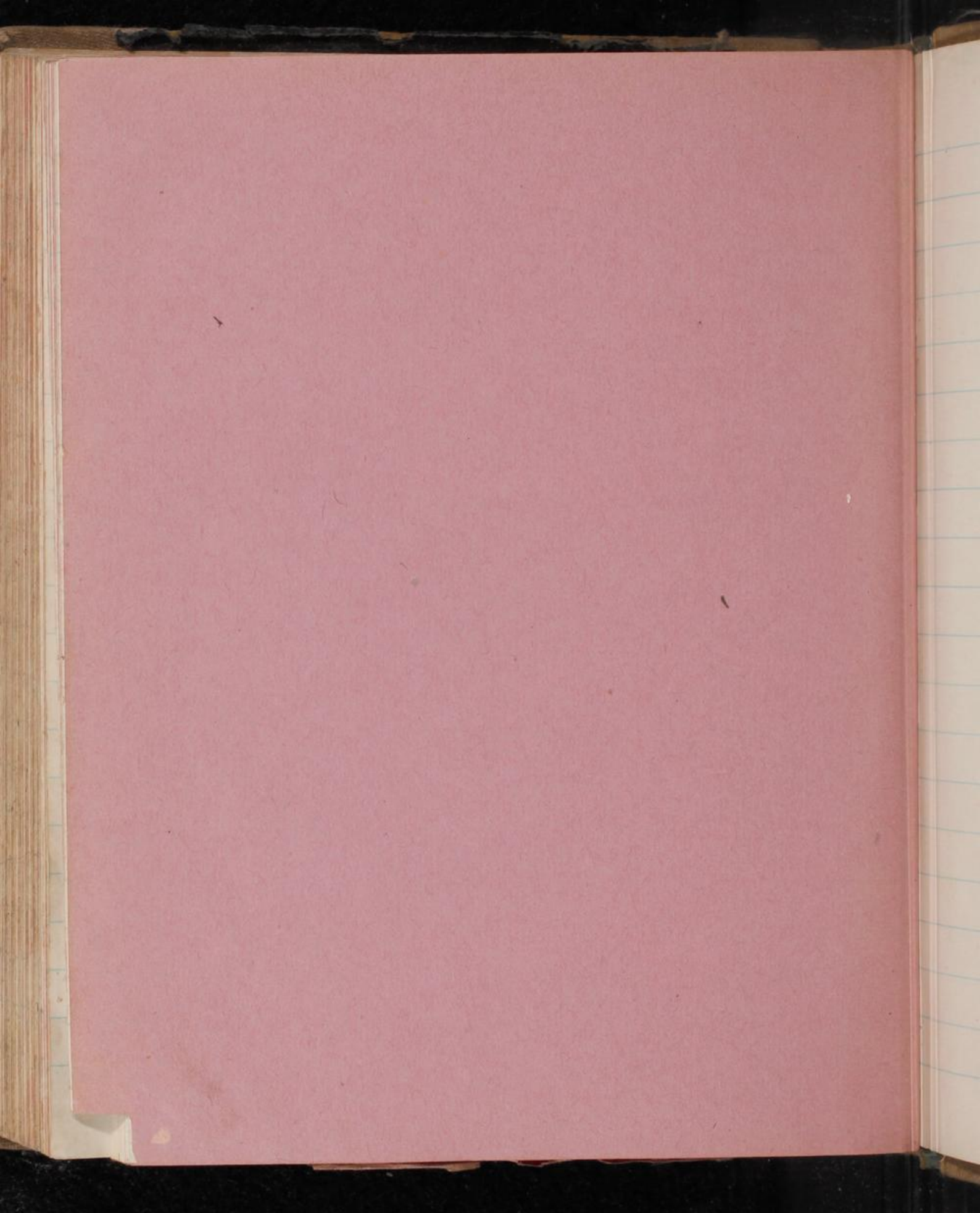
W

Z



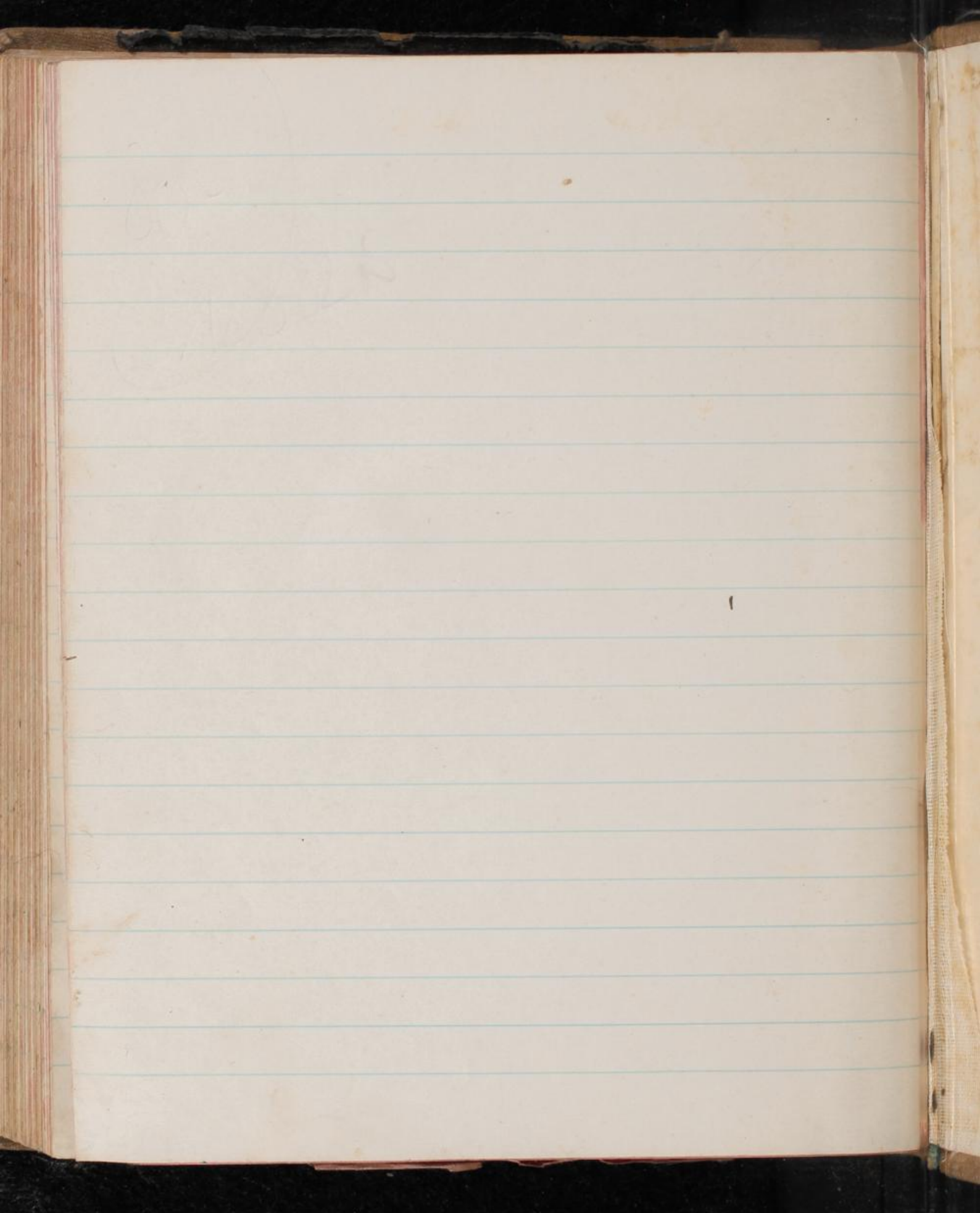
183

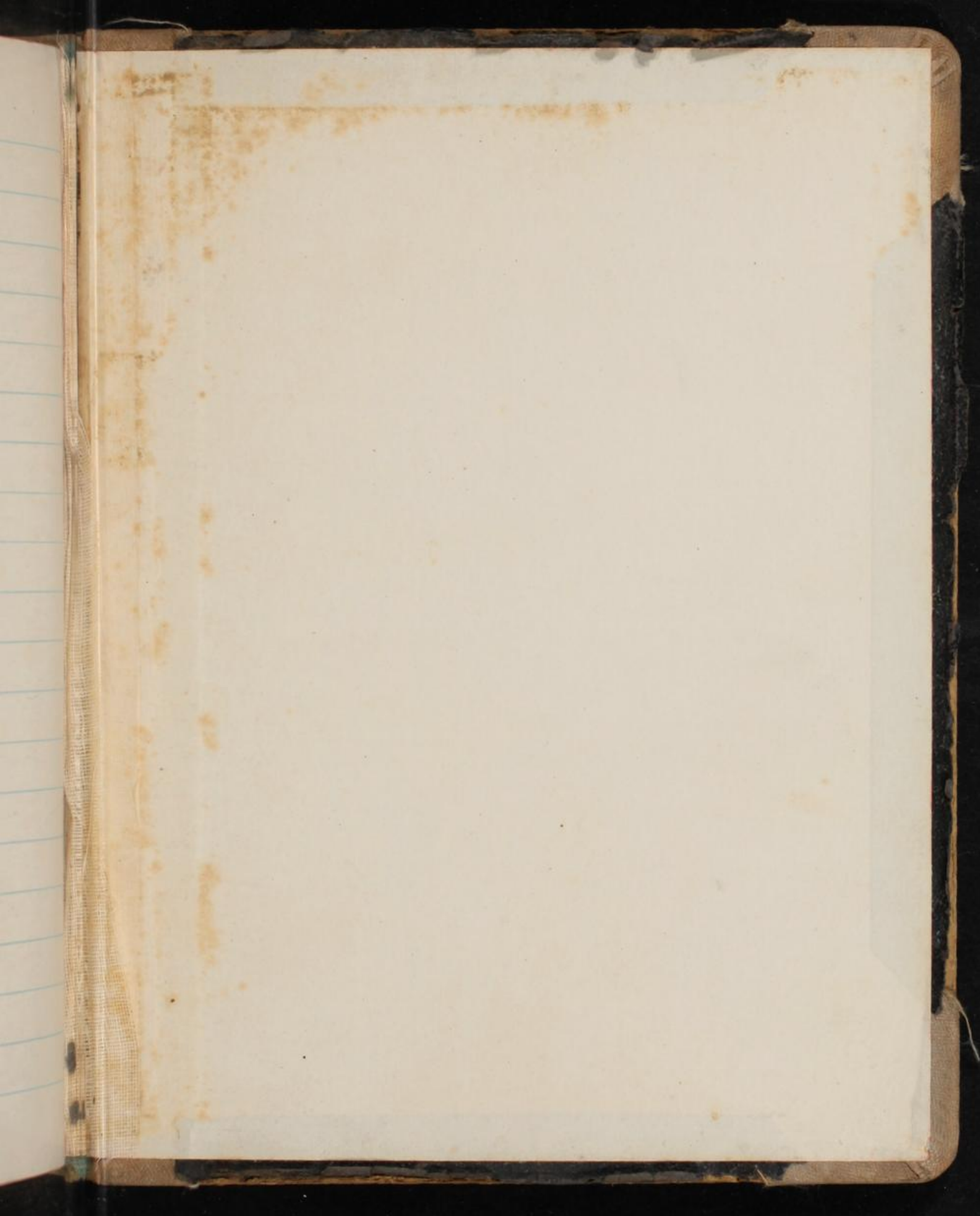
Z



184

Z







Colour & Grey Control Chart

Danesh
Picta

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta
White	Grey 1	Grey 2	Grey 3	Grey 4	Black

