

Käseküchlein.

140 g Zwiebel, 140 g Zwiebelpüree, geriebene Käse rösten mit
2 Eigelb zu einer Masse vermengt, rollt in Teig aus,
Käse beliebig formen und, fügt sie auf ein mit Butter
bestrichenes Blatt in Backformen auf.

Zwiebelpüree.

2 junge Zwiebeln, 160 g Zwiebel rösten ohne Fett, 140 g
gebrauchte Mandeln, Zwiebelpüree zu 100 g Mehl legen
vermengt zu einer mit Mehl bestreuten Blatt gelegt
zu Pfannen gelegt geben, kann man sie nach belieben.

Zwiebelpüreeflocke.

280 g Zwiebel, 2 Eigelb zu 2 jungen Zwiebeln vermengt,
zum Zwiebeln die Zwiebeln etwas trocken zum Dampfen
2 lb Mehl rüngemengt, auf ein mit Mehl bestreutes
Blatt rösten mit dem Löffel kleine längliche Würfel
hergestellt mit dem Messer 4x schräg zerschneiden
1 Kürbis ansonsten lassen, kann bei ungenügender Fette
backen.

Zwiebelknödel.

2 lb Mehl, 2 lb Zwiebeln, 2 lb Kartoffeln, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Zwiebeln
püree, wird zu einem Teig verarbeitet, 1 Kürbis
an einem Käsebrot gebacken, kann Knödeln geformt
und gebacken, mit groben Zwiebeln bestreut zu
geben.

Süß-
Speisen

Ver-
schiedene
Rezepte

Speise-
Zettel

Nüßleinchen.

140 g Zucker, 140 g geschnittene, geröstete Nüsse werden mit 2 Eigelb zu einer Masse vermengt, wält den Teig aus, sticht beliebige Formen aus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech u. backt sie schön gelb--

Terschnitten

2 ganze Eier, 160 g Zucker werden schaumig gerührt, 140 g gebraute Mandeln, Zitronenschale u. 120g Mehl dazu vermengt u. auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt u. schön gelb gebacken, dann kann man sie noch böhnen.

Zitronenkipferl.

280 g Zucker, 2 Eigelb u. 2 ganze Eier wird 1 Stunde gerührt, von 2 Zitrone die Schale etwas Saft u. zum Schluße 2 t Mehl eingemengt, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech werden mit dem Löffel kleine längliche Socken aufgesetzt mit dem Messer 4x schräg eingeschnitten 1 Stunde ruhen lassen, dann bei mittiger Hitze gebacken.

Zuckerbreathain.

545.

2 t Mehl, 2 t Zucker, 2 t Butter, 1 Ei, 3 Eigelb, 1 Zitronenschale, wird zu einem Teig verarbeitet, 1 Stunde an einen kühlen Ort gestellt, dann Bretzeln geformt 101 mit Ei bestrichen, und großen Zucker bestreut u. schieden Rasp. gebacken.

Spei-

Wurst Lüttich.

1 kg Zwiebeln mit 4 Stk 1 Wurst gewürzt, darin gebraten
muss 60 g Zitronenrot, 15 g Zimt, 4 g Koriander, 1 kg Mehl usw.

1 Wurstfettchen Lüttich muss ausreichend Eiweiß zu einem
festen Teig geschnitten werden. Die Wurst in gleichförmige Stücke
zu brüllen sind leichter, besonders wenn sie mit
Muffoxylopin bestrichen.

Gemüselüttich.

1 kg Gemüse wie z.B. Karotten, Karottenrot 400 g
Zwiebeln, 100 g weißer Kartoffelkäse, 80 g Zitronenrot, 80 g
Körnerkäse, 100 g Butter usw. Rüttelt 1 Zwiebeln, 1 Löffel Butter, Zimt
in Koriander, etwas Zitronenrot und zum Schluss frisch
muss 650 g Mehl bei weichem Umlaufen mit Wasser vermischt
zu einer saftigen Masse sein. Die Masse wird gewalzt
und über den Tag gestellt. Am nächsten Morgen
wird sie mit dem Lüttich vermischt
und mit Gelee bestrichen.

Mandellüttich.

1 kg gebackenes Mandelblatt werden mit Gewürz
im Mörser feingepulpaert, aufsetzt 1 kg Zwiebeln usw. sowie Gewürz
Lüttich, das nach gewürztem Wurst ist. Die Wurst wird fein
gerollt und über das Mandelblatt gelegt, gewalzt
und dann in Butter gebacken, gewalzt und
dann wieder in Butter gebacken, wieder
gewalzt und so weiter bis die Wurst nicht mehr
1 Wurst feingepulpaert Zitronenrot oder 2 Mandel weist.

Weisse Lebkuchen.

14s Zucker wird mit 4 Eier 1 Stunde gerührt, dann gibt man 60 g Zitronat, 15g Zimmt, 4g Sellen, 140 Mehl u. 1 Messerspitze Botasche man verarbeitet dieses zu einem schönen Teig, schneidet die Masse in gleichgroße Stücke u. blickt sie lichtbraun, hernach werden sie mit Wasserglasur bestrichen.

Honiglebkuchen.

1t0 Honig läßt man kochen, verröhrt damit 400 g Zucker, 200 g grob gewiegte Mandeln, 80 g Zitronat, 80g Drangen Schale u. Saft 1 Zitrone, 1 Löffel Arak, Zimmt u. Sellen, etwas gestoßenen Anis zum Schlus fügt man 650 g Mehl bei mischt alles gut durcheinander u. läßt den Teig über Nacht im warmen Zimmer stehen, anderen Tag sticht man Lebkuchen aus bestreicht sie mit Ei u. blickt sie.

Mandellebkuchen.

1t geschälte geriebene Mandeln werden mit Eiweiß im Mörser feingestoßen, führt 1 kg Zucker u. soviel Eiweiß dazu, daß eine gerührte Masse ist, die Masse wirke fingerdick auf große Obladen gestrichen, hierauf beliebige Formen geschnitten, an den Seiten glatt gestrichen, nach Belieben kann man in die Mitte eines jeden Kuchen-1 Stück feingeschnittenes Zitronat oder k. Mandel auflegen

vi. backt sie bei mittiger Hitze, als Würze kann man den
Zitronensaft zitronen von Vanille zugeben.

Gefüllte Blätterteig

280 g Gefüllte Blätterteig werden zwischen mit 280 g gebackenen Füllern
und einer schmalen Streifen vom Tischnetz 1 Löffel Vanillesaft los-
zuhalten, eine Zitze auf Oberseite aufstreichen und
Tischnetz überziehen, die beiden Enden kann man beliebig
fertig geschnitten werden und sie in Butter
gebacken und Vanille und Zitze zugeben.

Muffeln mit Vanille

280 g Lebkuchen werden schmalen Streifen zugeschnitten, auf die nur 6 Löffel
Zucker zugeben, darunter werden 180 g Mehl in Abstand von 1 cm mit
frischer Milch schnell zugeschnitten, das obere Ende kann man
noch geben, das ist zur Lebkuchen zugeben. Das ganze
mit einem geblümten Blatt Vanillesaft überziehen und dann
die 6 Löffel Zucker zugeben, von diesen Muffeln kann man
Muffeln, bestreut sie kann man Füllung und Zitze.
Gefüllte Blätterteig

Zutaten: 15 g Zuka, 16 l brauner oder Muffen, 165 g Mehl, 1 1/2
eine Tasse vanille Milch, 1 Fi, 1 Eigelb, 25 g Lebkuchen, 1 Pckg
Zucker, 1 abgeriebene Zitrone, 90 g gebackenes Lebkuchen, 1 Windflock,
25 g Füllung und Zitze zum bestreuen. Mit der in den
gebackenen Muffeln aufgelegter Zuka wird die Muffel rings
um Gefüllte Blätterteig bestreut, rechts nach dem aufzugeben und
die zugeschnittenen Zutaten sammelt in geöffneten reis, der

Süß-
Speisen
Ver-
schiedene
Rezepte
Speise-
Zettel

u. blickt sie bei mäßiger Hitze, als Wirge kann man der Teigmasse Zitrone oder Vanill zugeben.

Hafelnußbebluchen.

280 g Haselnüsse werden gerieben mit 280g gestoßenen Zucker 7 Eier schaumig gerührt am Schlusse 1 Löffel Stärkemehl das runter gerührt, der Teig auf Obladen gestrichen im Kühlen Ost gebacken, sie werden dann in beliebige Stücke geschnitten u. nochmals ins Rohr gegeben.

Waffeln mit Vanill.

280 g Butter werden schaumig gerührt, nach u. nach 6 Eigelb dazu gegeben, dann werden 170g Mehl u. etwas Salz mit soviel Milch glatt gerührt, daß es einen dicken Pfannkuchenteig gibt, dieser zur Butter gegeben u. das ganz mit einem großen Eßlöffel Vanillezucker u. den Schneide 6 Eiweiß dazu gegeben, aus dieser Masse blickt man Waffeln, bestreut sie dann mit Zucker u. Zimmt.

Hefewaffeln.

Zutaten: 15g Hefe, 2 l lauwarmes Wasser, 165g Mehl, 121 gute Sahne oder gute Milch, 1 Ei, 1 Eigelb, 25g Butter, 1 Prise 95 Salz, 1 abgeriebene Zitrone, 90 g zerlassener Butter, 1 Stück Speck, Speisen 25g Zucker u. Zimmt zum bestreuen. Mit der in lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe u. 4 des Mehles wird ein Hefeteig bereitet, welches nach dem aufgehen mit den zerquillten Zutaten vermischt u. geschlagen wird, der

101.

erlesten
Rezepte

Spät-