

Amerikaner

1/4 lb Butter 4 Eier 200 gr Krücker 1 Päckchen
Vanillkrücker 1 Päckchen Backpulver 1 lb Mehl
1/2 Fasse Milch

Marmoreplätzchen Butter nicht weichen lassen

1/2 lb Butter 300 gr Krücker 2 P. Vanillkrücker
2 Eier 1 P. Backpulver 1 lb Mehl Ems wird
in einem Feig verarbeitet den man in
2 Teile Glälfen teilt. In die eine Glälfte
mischt man 50 gr Anker. Von den 2 Feilen
rollt man aus legt sie aufeinander ^{Eis}
in. rollt sie zusammen. Stellt den
Feig kalt. Schneidet die Stücke ab
sind bei Mittelhitze backen.

Bei Bantorp Krakow nur 40 gr nehmen
Lebküchen zum Schneiden
50 gr Butter 1/2 lb Gelée 1 Ei 1/2 Fasse
Genosse 1 lb Mehl 1 Backpulver
Genosse 200 gr Krücker

Dattellrot

150 g Ankerbrot Quark, 6 Epl. Milch, 6 Epl.
Öl, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, Salz,
300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver Backin.

Die Zutaten der Reihenfolge nach mit der $\frac{1}{2}$ Mehl
verrühren (verru). Den Mehlrest unterkneten, den
Teig zu einem Rechteck 30×40 cm ~~stülkelt~~
ausrollen, mit Milch bestreichen und 250 g
feingeschchnittene entkernte Mandeln darüber-
streuen. Teig von kürzerer Seite aufrollen, in
gefettete Form legen, quer in 2 cm Abstand $\frac{1}{2}$ cm
tief einschneiden und etwa 50 Minuten bei
schwacher Mittelhitze backen.

Von heinen Frischschreibern

Marmelade backen oder Früchten backen
sind viel zu Sauer

Spannenküsen: Zutaten: 1 H. Mehl, $\frac{3}{4}$ l. Milch, 2 Eier
und Salz.

Zubereitung: Man verrührt Mehl, Milch, Eigelb
und Salz zu einem glatten Teig und gibt dann
zuletzt das zu Eisener gegessene Eiweiß zu. Man
nimmt bräut den Teig in feinem Fett in einer Pfanne.

Äpfelspannenküsen: Zutaten: 400g Mehl 4 Eier $\frac{3}{4}$ l.
Milch, 1 Teelöffel Salz, Äpfel, Zucker und Zimt.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt und gibt man
dann noch Milch hinzu, dann das Eigelb mit Salz.
Zuletzt gibt man vorsichtig das gegessene
Eiweiß hinzu. Die Äpfel werden geseigt
und das Karfunkel zerhackt und mischt in Mehl u. Eiweiß.
allzu große Apfelstücke geschnitten und
dann mit Zucker und Zimt bestreut.

Man läßt in der Pfanne Fett heiß
werden, legt die Äpfelstücke in den
Teig, pflegt sie in das heiße Fett und
läßt den Teig auf beiden Seiten hell-
braun backen. Man kann sie abgeben
auch mit Zimt und Zucker bestreuen.

Spannenküse
alte Küse
mit Zucker

Grindpflaster: Zutaten: $1\frac{1}{2}$ l Milch, 30g Lutter, 1 Loth Pulz,
4^{te} Grind, 2-3 figalb, 2-3 fienriß, 30g Weiskraut, Zister
und Zimt.

Zubereitung: Milch, Lutter und Pulz läßt man
kochen den Grind unter stündigem Rühren einlecken
und kocht ihn bis er sich vom Topf löst. Vom Kochen
genommen rührt man das eingeweichte figalb
darunter. Leinwand mit Wasser und
wäscht den Teig zu einem Hollen darans ab.
Wenn er erkaltet ist pulverisiert man ihn mäßig
in fienriß und Weiskraut und bracht ihn in
feinem Fett. Dann streut man Zister und
Zimt darüber.

Grindpflaster: Zutaten: $1\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Eßlöffel
Pulz, 400g Grind, 2 Leinwand, 30g Fett, Weiskraut,
2-3 fienriß, 4 l Wasser, 3 Eßlöffel Pulz, 30g Lutter,
3 Eßlöffel Weiskraut.

Zubereitung: Milch und Pulz läßt man
kochen und den Grind läßt man unter
Rühren einlecken. Läßt ihn kochen, bis

er sich vom Tuche löst. Wenn der Teig etwas zu
hart rührt man ihn für den Winter und gibt ihn
in 3 cm großen Hüten ein man in feinem Eise
etwas ungerührt fest fügen. Man formt mit
Mehl bestäubten Händen Klöße und kocht diese
etwa 10 Min. in kochendem Salzwasser. Beim An-
richten schmückt man sie mit geröstetem Mehl-
mehl.

Zutaten: 200g Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 l
kochendes Salzwasser.

Zubereitung: Man rührt die Zutaten zu einem
dickflüssigen Teige an, legt den Teig auf ein Tuch
und schmückt mit einem ungerührten Mehl
anhang. Kleine Teigstücke in kochendes
Salzwasser. So bald die Teigstücke ganz
sind, kommen sie fort. Man schneidet sie
dann mit dem Teigmesser in kleine Stücke
backt sie dann in feinem Eise.

Beigamüße: Zutaten: 1 Hb Reis, 1-2 Zwer-
beln, Salz, etwas Butter, 1 l Milch, 1 Hb Reis.

Kuchlsalat

500gr. Kuchl, $\frac{1}{2}$ Pf Fleischwurst, Erbsen,
Karotten, Salz, Pfeffer ~~öl~~, Essig ~~öl~~.

Mayonnaise: $\frac{1}{4}$ l. Öl 2 Eigelb, 1 ~~l~~ ^l Zitronen-
Saft, Salz.

Neben Remsfelder Schloten

Spische - Kerne hin gestecht.

Bohnen 3 Reihe gelbe 3 Reihe grüne

Limonenbrot: Zutaten: $2\frac{1}{2}$ K Limonen, 1 l Wasser,
150 g Zucker.

Zubereitung: Die Limonen werden gewaschen und in
Hüfte geschnitten. Dann werden sie in Zitronen-
sauce gegeben. Wenn sie ganz sind läßt man sie ab-
kühlen.

Mondaminzsaft: Zutaten: 1 l Milch, $\frac{1}{3}$ Vanille,
100g Mondamin, 60g Zucker, 50g gewaschene,
zerhackte Mandeln, 1-2 Eier.

Zubereitung: Die Milch läßt man mit dem Zucker
aufkochen. Dann gibt man den Zucker
hinzu und rührt dann das Mondamin mit etwas
zerhackten Mandeln zu einem dickflüssigen
Teig an und läßt ab unter Rühren einkochen.

Dann nimmt man die Mandelschale heraus.

Man läßt die Mondaminzsaft etwa
5 Minuten kochen, gibt dann die abgekühlte
gewaschene Mandel hinzu. Zuletzt das

Eigelb und den Saft. In einem mit
kaltem Wasser abgewaschenen Gefäß
läßt man die Masse abkühlen und stürzt
sie in kaltes Wasser.

Ende

Kornmullgussur: Zucker: 40g Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel
Muffin, $\frac{1}{2}$ l Muffin, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50g Gussin, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l
Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 15-20g Lutter.

Zubereitung: Man röstet Zucker mit einem halben
Teelöffel Muffin rotschwarz in einer Pfanne, löst
mit einem $\frac{1}{2}$ l Muffin ab und läßt die Masse noch
einmal aufkochen. $\frac{1}{2}$ l Milch mit Zucker und Lutter
läßt man zum Kochen kommen, gibt die Kornmul-
gussin hinzu und läßt in die kochende Milch
mit einem $\frac{1}{4}$ l Milch und ungekühltem Gussin
den vorgerösteten Teig einrühren. Man läßt die
Masse nochmal aufkochen. Sobald sie etwas abge-
kühlt ist rührt man sie zu einem Guss um
einige Körner und den Rest in eine kalte
eingelegte Tasse.

Makronen von Tilly

1 1/2 lb Krücker 1/2 lb Butter 5 Eier (Schnee)

1 1/2 lb Hobesfloeken wenn es verläuft
etwas Mehl dazw. beigeb. klar.

Krücker - Zinken

5 lb Zinken 1/2 lb 1/4 lb Wasser 1 1/2 lb
Krücker (Kosay)

Stollen

3 lb Mehl 1 lb Fett 3/4 lb Krücker 2 Stückchen
Klefe genügt 1/2 lb Sultaninen 100 gr Mandel
125 gr Zitronat 1 Zitrone 1 Likörgläschen (Lubr)
Prüm. Auch bei 4 lb Mehl genügt der Krücker.
2 Eier.

Gefäßzöpfen: Züchten: 1 th Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 25 g
Gefä, 1 Ei, 60 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, 150 g Lutter
1 Signalb.

Zubereitung: Man siebt das Mehl, löst die
in lauwarmen Milch auf und rührt diese
langsam in das Mehl. Ei, Zucker, Salz und
Lutter werden unter dem Teig gerührt, bis
Teigknäuel fliegen, dann läßt man den Teig
 $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gehen. Nachdem wohl man ihn
mit feinem Sieb durchsiebt, streicht man den Teig
aus, flacht ihn zu einem Zöpfchen zusammen.
Setzt diese auf ein bestreutes Blech, läßt sie
auf etwas gehen, bestreicht sie mit Signalb und
backt sie bei mäßiger Hitze.

Gefäßzöpfen: Züchten: $\frac{1}{2}$ th Lutter, $\frac{1}{2}$ th
Zucker, $\frac{1}{2}$ th gemahlene Gefäßzöpfe, 2 Signalb, 150 g
Mehl;

Zubereitung: Die Lutter wird etwas
feinmig gerührt, Zucker und Signalb
werden hinzugefügt, dann manyschein Gefäß

issa und das Mehl darunter. Man stellt
geröstete und eingewogene Nüssen befeuchtet
sie mit Syrah und backt sie bei guter Hitze.
und fünfzehn: Zucker, 2 feines, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb
Mehl, Vanille;

Vorbereitung: Die Mandeln werden geröstet u.
dann die Schale entfernt und in feine Stücke
geschnitten. Feines wird zu Schaum geschlagen
Zucker und Vanille - Zucker vorsichtig darunter
geschoben und zuletzt die Mandeln. Man setzt
keine Früchte auf Oblaten und backt sie
bei guter Hitze.

Reze: Zucker: 500g Mehl, 1 feines Lebkuchen
150g Zucker, 150g Zucker, 1 feines Vanille u. 2 feines

Vorbereitung: Die Lebkuchen wird fein gemahlen.
Zucker und feines Kornmehl nach u. nach hinzugeben.
Man rührt man das gemahlene Mehl mit dem Lebkuchen
darunter. Man bearbeitet den Teig mit
dem Hand auf dem Lebkuchentisch) backt,
wollt ihn dünn aus, bröckelt mit einem

um Reiben des Mehlens auf, kocht mit m.
Glab. Hülsen und und kocht sie bei guter Fe.
Rezeptur: Zuckerrhon: 2 1/2 H. Mehl, 5 l. Milch, 4 E.
Zucker, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 40 g Fett.

Zubereitung: Die Masse wird mit kochendem
Wasser, das Mehl gesiebt und dann mit dem
Wasser mit der angerührten Masse zu einem Teig ge-
mengt. Dann gibt man die übrigen Zutaten hin-
zu; rührt den Teig vollständig fertig, schlägt ihn
gut durch und läßt ihn 1-1 1/2 Std. gehen. Dann be-
weilt man ihn nochmal durch, rollt ihn aus, sticht
das perforierte Hülsen ab, läßt diese nochmal ^{gehen} und
backt sie dann bei geringer Hitze in feinem
Fett. Wenn man sie aus dem Fett nimmt, läßt
man sie gut abtropfen und rollt sie in Zucker.

Rezeptur mit Mörberten 3 1/2 g feines Mehl wird auf den
geschüttet; in die Mitte des Mehlens eine Gabel ge-
steckt 150 g Lutter oder in kleine Stücke
zerhackt und in das Mehl gestreut. 100-200
feinen Hühner abgeriebene Eikale einer halben
Tonne u. ein 1/2 Pf. Lackpulver dazu.



Buttergebäckenes.

1 1/2 Lutter 1 1/2 Lutter 6 Eier 1 Messerspitze Zinn
 1 Messerspitze Pfefferpulz ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~

1 1/2 Lutter 1 1/2 Lutter 6 Eier 1 Messerspitze Zinn
 1 Messerspitze Pfefferpulz ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~

1 1/2 Lutter 1 1/2 Lutter 6 Eier 1 Messerspitze Zinn
 1 Messerspitze Pfefferpulz ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~

1 1/2 Lutter 1 1/2 Lutter 6 Eier 1 Messerspitze Zinn
 1 Messerspitze Pfefferpulz ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~

1 1/2 Lutter 1 1/2 Lutter 6 Eier 1 Messerspitze Zinn
 1 Messerspitze Pfefferpulz ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~

1 1/2 Lutter 1 1/2 Lutter 6 Eier 1 Messerspitze Zinn
 1 Messerspitze Pfefferpulz ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~
 1 Messerspitze Zinnpulz zu ~~Leutgüterver. Lutter~~

Bildung. Wenn es erkaltet ist, gibt man
1 Ei, wie einige Korinte. Form und
mit Teig belegen. $\frac{1}{4}$ l. Milch, $\frac{1}{8}$ l. starker
Kaffee.

Apfel: 500g. Mehl, 500g. geriebene Kartoffel
im Tag vorher, Zitrone abreiben, 1-2 Eier,
was Salz, 150g. Zucker, 50g. Fett, 20g. Hefe,
gehen lassen, wenn es aus dem Ofen
kommt mit Butter bepinseln und
mit Zucker drehen nicht so fest backen.
ist am stellen wie bei Hefeteig. Dann den
Teig machen und auswellern und mit
einem Glas ausstechen. *mit Butter bestreuen*

Plätzchen: 225g Butter, 200 Zucker, 400g
Mehl, $\frac{1}{4}$ # geriebene Mandel nach belieben
etwas Zitrone oder Vanille (Diese Zutaten
werden mit einem) *Butter nicht vergehen*

Koladeplätzchen: 120g Butter, 400g Zuk-
3 Eier, 100 Kakao, 2 Päckchen Vanillzuck-
1 # Mehl, 1 Päckchen Backim, 3-4 Erbsen

^{rührt}
Butter rührt man Schauung, füglich
aller Zucker, Eier und Kakao hinein und
rührt das mit dem Backin gemischt
und gesiebte Mehl und Milch.

Für gute Kefkuchen.

10 # Mehl 1 # Fett 1 1/2 # Zucker

Gewürzkuchen!

4 Eier
Zutaten: 125 g Butter, 300 g Zucker
350 g Weizenmehl, 1 Backin
Backin, 60 g Kakao, 1 Teelöffel
gestoßene Nelken (etwa 3 g)
1 Teelöffel Zimt (3 g) 1/2 Muskatnuss
gemahlen, etwa 1/4 Liter Milch

Frankfurter - Kraut

3 Eier 150 g Zucker 4 Teelöffel

Wasser 75 g Honig

45 g Mehl 1 Teelöffel Backpulver

1. Aufsteige (billige)
 5 gr. Mehl, 150 gr. Wasser
 25 gr. Hefepilze, 2 Eier
 100 gr. Weizenmehl, 1/2 P. Backen
 1/2 P. Butter, 1 P. Zucker

188
 188
 188

~~2. Bräutigam (Orchel Alster)
 6 gr. Mehl, 1 P. Spiritus
 4 gr. Mehl, 1 P. Spiritus
 1 P. Spiritus, 1 P. Spiritus
 1 P. Spiritus, 1 P. Spiritus
 1 P. Spiritus, 1 P. Spiritus~~

188
 188
 188

~~3. Bräutigam (Orchel Alster)
 4 gr. Mehl, 2 P. Spiritus
 4 gr. Mehl, 2 P. Spiritus
 4 gr. Mehl, 2 P. Spiritus
 4 gr. Mehl, 2 P. Spiritus
 4 gr. Mehl, 2 P. Spiritus~~

188
 188
 188

Puder Zucker $\frac{2}{3}$ f. Teig
Backofen aufstängem $\frac{1}{3}$ f. Su
140 gr. Mehl, soviel Zucker, Butter u.
Ei Dotter verarbeiten. Einweiss
und Zucker solange bis es steif ist
Rezept von Frau Corveth

Brusquithbete

4 Eier 4 Löffel kaltes Wasser 300 gr
Knicker 150 gr Mehl und 100 gr Mehl
1 Citrone 1 gutes $\frac{1}{2}$ Pochen Backpulver
4 Eigelb in die Schüssel 1 Eßlöffel
Wasser 150 gr Knicker schön zerkleinern
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Strickle 7 Eiweiss 150 gr Knicker
auf schlagen. Mehl, Maizena u. Back-
pulver durch ein Sieb in das Eigelb
nehmen den steifgeschlagenen Schnee
dazumischen. Wird der Saft der Citrone zu
wenig muß ein Eßlöffel Wasser abge-
geben werden.

Aufstängem Butter nicht
vergehen lassen