

Eierschnee und lasse antrocknen; dann gieße die Füllung hinein. Dadurch verhindert man das Durchweichen des Teiges durch die Füllung.

Backe Pasteten in mäßig warmem Ofen und Sorge dafür, daß der Teig auf beiden Seiten braun wird. Auf diese Weise erhält man eine leichtverdauliche knusperige Pastete. Um die Verdaulichkeit noch zu erhöhen, kann man den Teig etwas backen, bevor die Flüssigkeit hineinkommt und backe dann noch einmal.

Damit hat man die Grundlage für die Zubereitung aller Pasteten, während deren Füllung nach Belieben gemacht werden kann.

Zitronenkuchen.

Weiche $\frac{1}{2}$ Tasse gemahlene, gebräunte Biscuits in einer Tasse Milch eine Stunde lang ein. Rühre $\frac{1}{2}$ Tasse Staubzucker mit 2 Eßlöffel Palmin oder Öl schaumig, hierauf den Schnee von einem Eiweiß und 3 gequirlte Dotter, die geriebene Schale von 2 Zitronen, darauf die Milch mit dem Biskuitmehl. Gib die Füllung auf das mit Teig ausgelegte Blech und backe es goldbraun in einem mäßig warmen Ofen. Mache einen Baiser aus dem übrigen Eiweiß und breite es über der Pastete aus, bringe sie noch einmal in den Ofen, bis der Baiser fest und leicht gebräunt ist. Serviere kalt.

Rhabarberkuchen.

Gieße siedendes Wasser über 2 Tassen geschnittenen Rhabarber. Nach 5 Minuten schütte es ab. Füge 1 Tasse Zucker hinzu, 1 Dotter, 1 Teelöffel Palmin, 2 Eßlöffel Mehl und 3 Eßlöffel Wasser. Lege die Füllung zwischen zwei Lagen Pastetenteig und backe ihn goldbraun in einem mäßig warmen Ofen. Die Decke kann vor dem Backen mit Eigelb bestrichen werden.

Apfelkuchen.

Verwende nur saure und aromatische Äpfel. Schäle sie und schneide das Gehäuse heraus; lege sie in etwas Wasser in eine emaillierte Pfanne und koche sie bis sie weich sind. Füge etwas Zucker hinzu, verrühre und schlage sie schaumig. Fülle die mit Pastetenteig ausgelegten Formen damit, streue etwas Zimt darüber, lege die obere Lage Pastetenteig darüber und backe goldbraun.