

Crèmetorte.

Bereite eine Crème aus 3 geschlagenen Eiern, 2 Eßlöffel weißem Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter süßer Milch; würze nach Belieben. Gib sie in die mit Pastetenteig ausgelegten Formen und backe sie in mäßig warmem Ofen. Darauf mache einen Baiser aus Eiweiß und Zucker, gieße ihn über den Kuchen, bringe ihn noch einmal in den Ofen, bis der Baiser fest und leicht gebräunt ist. Serviere kalt.

Kürbiskuchen.

Dämpfe den Kürbis bis er weich ist, darauf treibe ihn durch ein Sieb. Zu einem Liter Kürbis verwende 2 Liter Milch und 6 Eier. Schlage die Eier gut, rühre sie in die Milch und füge allmählich den Kürbisbrei hinzu, darauf 1 Teelöffel Palmin, etwas Salz, 1 Teelöffel Zimt und etwas Zucker. Gib es auf die mit Teig ausgelegte Form und backe in heißem Ofen; dann gieße über jeden Kuchen mit Staubzucker geschlagene süße Sahne. Gib ihn noch einmal in den Ofen, bis die Decke hellbraun ist. Serviere kalt.

Käsekuchen.

Treibe 2 Neuchâtelers Käse durch ein Sieb. Füge zwei geschlagene Eier, 1 Eßlöffel Mehl und etwas geriebene Mußkatnuß hinzu. Verrühre es gut, gieße es auf das mit Teig belegte Blech und backe es in einem mäßig warmen Ofen.

Zwiebackmehlkuchen.

Rühre 1 Eidotter, 1 Eßlöffel Butter und 2 Eßlöffel Zucker untereinander. Darauf füge 4 gemahlene „Cabins“ oder Kraftmehl und 1 Tasse Milch hinzu. Koche es, bis es dick wird. Mache einen Baiser aus Eiweiß und Zucker. Fülle die mit Pastetenteig ausgelegten Formen und backe goldbraun.

Dattelkuchen.

Weiche 1 Pfund Datteln über Nacht ein. Dünste sie bis sie durch ein Sieb gepreßt werden können. Vermische sie mit 1 Liter Milch, 3 Eiern und etwas Salz. Backe sie auf Pastetenteig in mäßig warmem Ofen.

Erdbeerkuchen.

Bringe den Pastetenteig in den Ofen bis er goldbraun ist. Darauf fülle ihn mit reifen Erdbeeren, streue Staubzucker da-