

916. Schmanckerle. Man vermischt 16 Loth Mehl mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch und 6 Loth Zucker, fügt 12 Loth Butter hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab; nach dem Verkühlen rührt man 4 ganze Eier und 4 Eidotter darunter, streicht die Masse in handbreiten, recht dünnen Streifen auf mit Butter bestrichene Backbleche und bäckt sie im mäßigheißen Ofen gar und gelbbraun; schneidet sie warm von den Blechen ab und in zweifingergliedlange, fingerbreite Streifen, legt sie mit gut gereinigten Corinthen schichtweise in eine Casserole, gießt etwas lauwarme gesüßte Milch darüber, setzt sie verdeckt in einen warmen Ofen, gießt dann und wann noch ein wenig Milch darüber und läßt sie langsam aufweichen, richtet sie so locker als möglich auf eine Schüssel an, streut Zucker und Zimmt darüber und giebt eine Milch-Sauce dazu.

917. Milchschaberle. Man rührt 12 Loth Butter zu Sahne und nach und nach 6 Eidotter, 4 Loth Zucker, Citronenzucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und zuletzt den Eiweißschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, die nur halb voll davon wird, und bäckt sie im mäßigheißen Ofen gar. Dann macht man mit einem Messer Schnitte in den Kuchen, gießt kalte gesüßte Milch darüber und setzt ihn zugedeckt in mäßige Wärme. Wenn die Milch eingezogen ist, gießt man nach und nach so viel lauwarme gesüßte Milch auf den Kuchen, als er nur immer annehmen will, läßt ihn recht heiß werden, stürzt ihn auf eine Schüssel um, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, und giebt eine Milch-Sauce dazu. Man kann auch eine halbe Stange Vanille in $\frac{1}{2}$ Quart Milch ausziehen lassen und von dieser Milch zum Aufguß nehmen.

918. Dampfknudeln. Von 1 Pfund feinem Mehl, einem ganzen Ei oder 2 Eidottern, 4 Loth Zucker, ein wenig Salz, 6 Loth Butter, 3 Loth trockenen Hefen oder 3 Eßlöffeln dicken Bierhefen und etwa $\frac{1}{8}$ Quart Milch bereitet man folgendermaßen einen Teig: Man schüttet das lau erwärmte Mehl in einen Napf, macht in die Mitte des Mehles eine Grube, thut die mit etwas schwach lauwärmer Milch klar aufgelösten Hefen in die Grube, rührt sie mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann fügt man den Zucker, das Salz, die Butter und das mit etwas Milch klargequirkte Ei hinzu, rührt dies Alles mit der lauwärmten Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen mit der Holzkeule so lange, bis er recht klar und feinblasig ist, bestäubt den Teig mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn etwas aufgehen. Nun formt man von dem Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische länglich-runde Kuchen von der Dicke und Länge eines Daumens, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie wieder aufgehen. Hierauf gießt man in eine Dampfknudelpfanne oder in eine