

XVI. Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

1011. Englische Schnitte. Ein halbes Pfund feines Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Quart Milch, 3 Loth Zucker und ein wenig Salz rührt man zusammen recht klar, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Bain-marie im mäßigwarmen Ofen sich verdichten und steif werden, aber nicht backen. Nach dem Erkalten stülpt man die Masse aus, schneidet sie in fingerdicke viereckige Stücke, sticht die Mitte eines jeden Stückes mit einem kleinen runden Ausstecher aus, kerbt die Ecken und die Seiten der Stücke durch kleine Schnitte ein, legt sie in heiße Backbutter oder Schmalz, und bäckt sie unter fortwährendem Rütteln der Casserole zu schöner gelber Farbe, legt sie aus der Butter auf Löschpapier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Der Teig läuft beim Backen sehr auf, weshalb man nicht zu viel Stücke auf einmal ausbacken darf.

1012. Spritzkuchen. Man kocht ein halbes Quart Wasser mit 8 bis 10 Loth Butter, ein wenig Salz und 4 Loth Zucker auf, schüttet 20 Loth feines Weizenmehl, welches mit 12 Loth Stärkemehl vermischt ist, oder 1 Pfund feines Weizenmehl dazu und brennt es unter fortwährendem tüchtigen Rühren zu einem festen Teige ab, vermischt diesen, sobald er vom Feuer kommt, mit 3 ganzen Eiern, läßt ihn ein wenig verkühlen und rührt nach und nach 12 ganze Eier oder 9 ganze Eier und 8—10 Eidotter darunter. Der Teig muß geschmeidig, darf aber nicht dünn sein. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Casserole heiß werden, schneidet einen Bogen Papier genau nach der Größe der Casserole rund zu, zieht das Papier durch die heiße Butter, legt es auf ein Blech, spritzt etwas von der Masse durch eine Spritze, welche an Stelle der Dille mit einem Stern versehen ist, in Form runder Kränze oder eines lateinischen S auf das gefettete Papier, legt dies mit den Kuchen so in die nicht zu heiße Backbutter, daß die Kuchen unten kommen, nimmt das Papier, von welchem die Kuchen augenblicklich loslassen, aus der Butter, bäckt die Kuchen unter fortwährendem Schütteln der Casserole gar und zu schöner Farbe, und wendet sie dabei einigemal um, damit sie auf beiden Seiten gleiche Farbe erhalten. Da die Spritzkuchen stark auflaufen, so darf man nur soviel davon auf einmal backen, daß sie