

9. Ganz neu! Karlsbader-Stangen.*)

Hierzu wird 1 Pfd. Kaiserauszugmehl genommen, 15 Gramm Hefe, 125 Gramm Butter, etwas Salz und beste gute Milch wird zu einem Teig verarbeitet, $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen und die Stangen fingerdick aufs Blech aufgemacht; mit Gelbei bestrichen, läßt man die Stangen gähren und bäckt sie nicht zu heiß.

10. Plunderteig.

Auf 1 Pfd. Kuchenteig von Nr. 1, ziehe noch 125 Gramm Butter ein, dreimal, Hantierung genau so, wie bei Blätterteig Nr. 49, angegeben ist. Nun rolle es aus, bestreiche mit flüssiger Butter und bestreue mit Korinthen, Zucker und Zimt. Zusammengerollt schneidet man beliebige Stücke, Brezeln, Schnecken, Spandauer oder Kladderadatsche daraus. Sauber mit Gelbei übergestrichen, werden diese Sachen bei guter Hitze gebacken, nachdem mit Rosenwasserglasur glasiert. (Das Stück 5 und 10 Pfg.) — Mann kann, um die Sachen größer schneiden zu können, auch nur 50 oder 75 Gramm Butter auf das Pfd. Teig einrollen.

11. Breslauer oder Pariserbrot.

Plunderteig wird 1 Centimer stark ausgerollt, davon werden schmale Streifen geschnitten, mit Ei bestrichen, in Hagelzucker abgedrückt und bei offenen Röhren gebacken. (Das Stück 3 Pfg.)

12. St. Martinshörnchen.

Von Plunderteig werden ziemlich dünne, zweifingerbreite Streifen ausgerollt, in die Mitte derselben streiche der Länge nach etwas Makronenmasse, zusammengedreht, setze die Stücke hufeisenförmig aufs Blech, mit Gelbei bestrichen lasse es gehen, darauf gebacken und glasiert. (Das Stück 3 und 5 Pfg.)

*) Diese Stangen sind ärztlich für Zuckerkranke empfohlen.