

gleichmäßig. Nach dem Backen, welches in guter Hitze geschehen muß, kann man den Kuchen noch etwas mit Zucker besieben.

22. Guter Streußel zu schlesischem Streußelkuchen.*) Ganz vorzüglich!

2¹/₂ Kilo gute Butter wird gekocht und zwar so lange, bis dieselbe zum zweitenmale steigt, dann muß dieselbe sofort vom Feuer genommen werden, weil sonst nichts mehr im Kessel bleibt. Nach dem ersten Steigen fällt die Butter von selbst. Nun gießt man die Butter, welche durch das Kochen alle Molken und Salztheile ausgeschieden hat, unter Zurücklassung dieser Teile in eine Schüssel, in welcher man vorher schon 2 Kilo feinen Zucker und ebensoviel Mehl gethan hat, und rührt sofort mit einem Spatel die heiße Butter darunter, dann nimmt man noch soviel Mehl hinzu, daß ein nicht zu weicher Teig entsteht. Derselbe wird kalt gestellt und wird bald eine feste Masse, die man vor dem Gebrauch stückweise absticht und durch ein Sieb mit erbsengroßen Löchern drückt. Als Gewürz in den Streußel nimmt man für gewöhnlich etwas Zimt. — Die Kuchen werden mit gequirkten, ganzen Eiern bestrichen und gleich nach dem Aufmachen gestreußelt und gezuckert. Solcher Streußel auf einem dünnen Kuchen von dem Kuchenteig Nr. 2, wird immer einen leckeren Bissen abgeben.

23. Mandelkuchen.

Ebensolchen Kuchen wie Nr. 21, in Blechgröße ausrollen, wenn derselbe angegährt ist, mit Butter bestreichen und mit gehackten oder feingeschnittenen Mandeln und Zucker bestreut. Ebenfalls bei guter Hitze backen.

*) Nach gütiger Mitteilung des Herrn Hofbäcker Fritz Heldt in Rostock ist der nach vorliegendem Rezept gebackene Sträußelkuchen derjenige, welchen sich S. M. der Kaiser stets auf der Tafel wünscht.