

starkes Blech und backe bei nicht zu voller Gahre den Mohnstriezel aus, langsam. Vor dem Backen streicht man die Oberfläche oft noch mit Butter und besiebt den Kuchen mit Puderzucker, dem man im Ofen schönen Glanz giebt.

44. Kleines Universal-Backwerk.*)

Da ich gefunden, daß kleines Backwerk mitunter sehr mangelhaft bekannt ist, so will ich noch einiges selbst erfundenes sog. Universal-Backwerk anführen, mit welchem ich viel Erfolg erzielt habe. — Man rollt sich ein beliebig großes Stück Kuchenteig von Nr. 2 aus, recht lang und dünn, streicht dieses mit flüssiger Butter und streut gehackte Mandeln, Korinthen und Zucker darein. Zusammengerollt, achte man darauf, daß die Länge nicht dicker wird als die Höhe eines Zweimarkstückes, wenn es auf die hohe Kante daneben gestellt wird. Nun schneidet man etwa 7 Centimeter lange Stücke ab, legt eins derselben gerade vor sich und schneidet zwei oder dreimal mit dem Messer der Länge nach hinein, doch nicht ganz durch, sondern so, daß die 3 oder 4 kleinen Streifen noch zusammenhängen, jetzt hebt man es hoch und setzt die runde Scheibe, die etwa an dem einen Ende noch ist, aufs Blech und legt die 3 oder 4 kleinen Streifen in Hakenform rund aufs Blech, indem man sie nach rechts oder links biegt. — Eine andere Art ist, indem man von solchem Teigstückchen ebenfalls 3 oder 4 kleine Streifen schneidet und sie so aufs Blech setzt, daß sie gleichmäßig nebeneinander zu liegen kommen; oder aber man nimmt ein Teigstückchen mit 4 geschnittenen Streifen, flechtet die beiden mittelsten übereinander und biegt die Seitenstreifen nach oben, indem man sie etwas schräg auswärts oder ganz nach oben biegt, doch so, daß der Schnitt immer nach außen gekehrt ist. Man kann auch ein in 4 Streifen geteiltes Teigstückchen so legen, daß man die zusammenhängende Stelle auf das Blech legt und die 4 Streifen wie ein Kreuz nach den Seiten legt, oder man drückt zwei derselben fest zusammen,

*) Für 5 Pfennig giebt man 70 Gramm Teiggewicht.