

löst; nachher eine flache, eiserne Eierkuchenpfanne heiß gemacht, rein ausgewischt, mit Speck oder Butter ausgestrichen und wieder ausgewischt, hernach abermals über das Feuer gehalten und wenn sie heiß ist, einige Eßlöffel voll von der Masse darein gegossen, es muß zischen, und durch ein geschicktes Neigen die Pfanne damit dünne überlaufen lassen, was zu viel ist wird zurückgegossen; das Flädchen wird dann von unten schön dunkelgelb gebacken und nachher auf die Schüssel gestürzt; darauf wird die Pfanne wieder erhitzt und ohne sie ferner mit etwas auszustreichen, wieder mit der Masse so dünn als möglich ansgewiesen, gebacken und über das erste Flädchen gestürzt, und so fortgeföhren bis daß die Masse alle ist. Es darf nicht zu viel Butter darein kommen, die Flädchen werden sonst zu fett, werfen große Blasen und nehmen schlechte Farbe. Der Kuchen wird dann stark mit gestoßenem Zucker überstreut und mit der glühenden Schaufel glasürt; auch kann die Schaufel, wenn sie nicht sehr roth sieht, mit Papier rein abgewischt, auf den Zucker aufgedrückt und dieser so gelb geschmolzen werden. Statt mit Citronschale, kann man die Masse auch mit gerösteten und gestoßenen Pommeranzenblüthen, oder mit etwas Pommeranzenblüthwasser würzen.

Eierflädchen mit eingemachten Früchten. *Pannequets aux confitures.*

Die Eierflädchen werden wie vorgehend gebacken, über jedes wird ein wenig Aprikosen- oder Kirschmus gestrichen, oder auch eine andre Frucht darüber ausgebreitet, das Oberste aber wird bloß mit Zucker bestreut, und übrigens wie vorgehend glasürt.

Eierflädchen mit Schinken. *Pannequets au jambon.*

Es wird eine Masse wie vorgehend bereitet nur daß der Zucker und die Citronschale wegbleiben; die Flädchen werden über einander gestürzt und dazwischen immer fein gehackter, schön rother Schinken gestreut.

Gerollte Eierflädchen mit kleinen Rosinen. *Pannequets roulés aux raisins de corinthes.*

Die Eierflädchen werden wie vorgehend zubereitet; sobald die Pfanne mit der Masse überlaufen ist, werden kleine Rosinen darüber gestreut und wenn das Flädchen Farbe hat, zusammengerollt und auf einen Deckel gelegt; nachdem alle gebacken sind werden sie mit Zucker bestreut, mit der Schaufel glasürt und angerichtet.