

Gerollte Eierflädchen mit eingemachten Früchten.
Pannequets roulés aux confitures.

Hierzu wird eine halbe Kanne Milch genommen, zehn Eier und sechs Loth Mehl dazu gefügt und mit Salz, Zucker und Citronschale oder Pommeranzenblüthe gewürzt; hernach wird Butter in einem kleinen Kasserol zerlassen, eine flache eiserne Pfanne erhitzt und rein ausgewischt, wieder auf das Feuer gesetzt, mit etwas von der zerlassenen Butter ausgegossen und dann von der Masse einige Eßlöffelvoll darein gegeben, (es muß zischen,) die Pfanne damit auslaufen lassen und von unten schön rothgelb gebacken, dabei ein wenig Butter darüber gegossen, hernach mit dem Messer untergegriffen und umgewendet, auf der andern Seite eben auch zu schöner Farbe gebacken und dann auf eine Platte gestürzt, und so fortgefahren bis zu Ende; darauf werden sie mit eingemachten Früchten oder auch mit gutem Apfelmus überstrichen, zusammen gerollt, die Enden gleiche geschnitten, auf einen breiten Deckel gelegt, mit Zucker bestreut, im Ofen oder in der Röhre erwärmt, glasürt und angerichtet. Auch können die Eierflädchen mit Vanille-Franschipan- oder Schokolatéköchel gefüllt werden.

Gefüllte Eierflädchen kronförmig angerichtet. Pannequets glacés en couronne.

Die Eierflädchen werden wie vorgehend gebacken, mit Aprikosenmus überstrichen und mit zerriebenen Macronen überstreut, hernach zusammen gerollt, in drei Zoll lange Stückchen geschnitten und in einem schönen Kranz auf die Schüssel angerichtet, mit feinem Zucker überstreut und mit der glühenden Schaufel glasürt. Auch können sie unglasürt gegeben werden.

Eierflädchen mit Schokolatéköchel überschneet. Pannequets au chocolat meringués.

Die Eierflädchen werden wie vorgehend gebacken, gleichgroß abgerundet, dann mit Schokolatéköchel überstrichen und auf die Schüssel übereinander gesetzt, hernach mit Zuckerschnee überzogen und in einem nicht heißen Ofen oder einer Röhre zu schöner Farbe gebacken. Eben sowohl kann hier auch Vanille- oder Franschipanföchel angewendet werden.

Eier- oder Pfannkuchen. Pannequets ou omelettes à l'Allemande.

Zehn Eier, eine halbe Kanne Milch, sechs Loth Mehl und etwas Salz werden zusammen fein zerschlagen; dann Eiesgroß Butter in der Eierkuchenpfanne heiß gemacht, die Hälfte von der Masse