

voll Zimmpulver und 250 Gramm in kleine Flöckchen zerpfückte Butter darüber gestreut; der Kuchen wird ausgerollt, in eine gut mit Butter ausgestrichene Bratenreine gelegt und mit Eigelb bestrichen sehr langsam gebacken.

### 176. Deutscher Stollen.

Hiezu nimmt man  $1\frac{1}{4}$  Kilo feines Mehl, ein Viertelliter laue Milch, 60 Gramm aufgelöste Preßhese, 9 Eier, 180 Gramm zerstückte laue Butter, eine Messerspiße gepulverte Muskatblüthe, das abgeriebene Gelb von einer ganzen Citrone, ein Theelöffelchen Salz, 135 Gramm Staubzucker, 200 Gramm gereinigte Rosinen, 120 Gramm Weinbeeren, 75 Gramm Cibeben, 40 Gramm gehacktes Citronat und 150 Gramm Staubzucker. Dies Alles wird zu einem glatten Teig angemacht, eine große Stolle davon geformt, die man 3—4 Stunden an einem warmen Orte aufgehen läßt. Diese Stolle wird am besten im Backofen oder auf einem mit Butter beschmierten Backblech gebacken; noch heiß, wird sie dick mit feingestoßenem Zucker, mit Vanille- oder Zimtzucker bestreut, nachdem man sie vorher mit einem in heißer Butter getauchten Pinsel überstrichen hat; nach Belieben kann man den Stollen auch mit Eigelb vor dem Backen überstreichen, mit grobem Zucker und feingestiftelten Mandeln übersäen.

### 177. Deutsche Solatschen.

Drei viertel Kilo feinstes, gesiebtes Mehl nebst 70 Gramm süße Butter, die man in Stückchen schneidet, werden auf einen Backtisch gegeben und mit dem Messer nach und nach 8 Eidotter und 30 Gramm gut aufgelöste Preßhese in das Mehl eingearbeitet, sodann werden 3 Eßlöffel voll feiner Staubzucker, eine Prise Salz, eine Messerspiße voll gestoßene Muskatblüthe oder statt dieser das abgeriebene Gelb von einer halben Citrone und ebensoviel ganz laue süße Milch dazugegeben, bis sich ein geschmeidiger, leichtzügiger Teig davon machen läßt, den man mit beiden Händen recht zart abarbeitet und mit einem Tuche bedeckt ruhen und aufgehen läßt. Inzwischen wird  $\frac{1}{2}$  Kilogramm frische Butter gut in kaltem Wasser ausgeknetet, bis sie ganz trocken ist; der Butterfleck wird mit Mehl überstreut, mit dem Kollholz gleichmäßig auseinandergedrückt und an einen kalten Platz gebracht, damit die Butter steif wird. Ist der erst angemachte Teig gegangen, so