

rollt man diesen kleinfingerdick aus nebst der kalten Butter, die daraufgelegt wird, legt das Teigblatt dreifach, das ist zuerst auf ein Drittel zusammen, schlägt den dritten Theil darüber und rollt den Teig von der entgegengesetzten Seite aus, legt ihn sodann nochmals zusammen und wiederholt das Ausrollen von der entgegengesetzten Seite; hierauf schneidet man aus dem Teigblatt beliebig große Vierecke, füllt jede Mitte eines solchen Vierecks mit etwas Confiture oder Fülle aus Mohn, Käse, Nüssen zc., legt die vier Teigspitzen zusammen und drückt sie aneinander fest. Die Golatschen bringt man hierauf auf Backbleche, bestreicht sie auf der Oberseite mit verklopftem Ei, streut Grobucker und feingestiftelte, geschälte Mandeln darüber, läßt sie noch $\frac{3}{4}$ Stunden aufgehen und bäckt sie dann schön gelb.

178. Feine böhmische Golatschen.

140 Gramm Rind- oder Schweineschmalz werden mit 140 Gramm guter Butter abgetrieben, das Gelb einer halben Citrone, 20 Gramm Staubzucker, eine Prise Salz, sowie 30 Gramm aufgelöste Preßhefe werden dazugerührt, dann siebt man nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl in den Abtrieb, rührt jedoch etwas kalte Milch inzwischen dazu, so daß etwa $\frac{1}{2}$ Tasse oder $\frac{1}{8}$ Liter Milch verwendet wird; die Masse muß sehr gut mit dem Kochlöffel abgerührt werden, worauf man die Schüssel mit einem Tuche bedeckt und 20—25 Minuten gehen läßt. Ein Backblech wird mit weißem Papier ausgelegt und dasselbe mit Butter bestrichen. Mit einem Eßlöffel werden kleine runde Bällchen in kleinen Zwischenräumen auf das Papier gesetzt. In jedes Bällchen wird eine kleine Vertiefung gemacht, etwas Confiture dareingegeben und der Teig durch Aneinanderdrücken wieder geschlossen; die Golatschen werden sodann mit steifem Zucker Schnee bedeckt und lichtgelb gebacken.

179. Pfälzer Sträußel- oder Hausen-Kuchen.

$\frac{1}{4}$ Liter feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und in $\frac{1}{3}$ Liter laue Milch werden 120 Gramm süße Butter gegeben, ferner 2 Dotter und ein ganzes Ei, nebst 35 Gramm gut aufgelöster Preßhefe, sowie das abgeriebene Gelb von einer halben Citrone, 1 Eßlöffel Staubzucker und eine Prise Salz. Dies Alles wird gut abgesprudelt, langsam in das Mehl eingerührt, gut abgearbeitet und dann gehen gelassen; hierauf wird ein großes läng-