

## ERSTE SERIE.

Entremets chauds.  
 Warme Süßspeisen.

Beignets. — Krapfen.

Die zahlreichen Krapfen-Rezepte gruppieren sich in fünf Hauptarten:

1. Die Krapfen von frischen Früchten oder Blüten.
2. Die Krapfen von Creme.
3. Die Wiener Krapfen.
4. Die Beignets soufflés oder Auflauf-Krapfen.
5. Die verschiedenen Krapfen, die mehr oder weniger auf den ersten vier Arten beruhen, aber unter keine dieser Arten registriert werden können.

**Backteig für Krapfen von Früchten und Gemüse.** — *Proportionen:* 250 Gr. gesiebtetes Mehl, 5 Gr. Salz, 2 Löffel zerlassene Butter, 1 $\frac{1}{2}$  Deziliter Bier, 2 Deziliter lauwarmes Wasser, 1 Löffel Kognak, 2 Eiweiß zu festem Schnee. — *Zubereitung:* Mehl, Salz und Butter in einer Schüssel mit Bier und Wasser anrühren, ohne den Teig zu bearbeiten, und den Kognak hinzufügen. Den Eiweißschnee direkt vor dem Gebrauch hinzufügen.

**Backteig für im Ofen glacierte Frucht-krapfen.** — *Proportionen:* 250 Gr. Mehl, 2 Löffel Butter, 1 Spitze feines Salz, 1 Spitze Zucker, 1 ganzes Ei, 1 $\frac{1}{2}$  Deziliter Bier und etwas lauwarmes Wasser. — *Zubereitung:* Den Teig mit dem Löffel anrühren, ohne zu bearbeiten, dann zur Gärung an einen warmen Ort stellen und vor dem Gebrauch durch Rühren die Gärung unterbrechen.

### 1. KRAPPEN VON FRISCHEN FRÜCHTEN UND BLUMEN.

Drei Arten: 1. von Früchten mit festem Fleisch, wie Äpfel, Birnen, Bananen, Aprikosen usw.; 2. von wässerigen Früchten, wie Erdbeeren, Kirschen usw.; 3. von Blumen, wie Akazie, Lilie, Kürbis usw.

Für jede dieser drei Arten folgt nachstehend ein Grundrezept.

**Beignets d'Abri-cots.**

**Aprikosen-Krapfen.**

Nicht zu reife Früchte in Hälften teilen, mit Zucker bestreuen, in Kirschwasser 1 Stunde macerieren. Dann abtrocknen, in Backteig tauchen und in heißer Fritüre fertigmachen. Abtropfen, auf ein Blech legen, mit feinstem Puderzucker bedecken, im heißen Ofen oder mit dem Salamander glacieren und auf Serviette anrichten.

Anmerkung. Die Zubereitung von Apfel-, Birnen- und Bananen-Krapfen usw. ist dieselbe.

**Beignets de Fraises.**

**Erdbeer-Krapfen.**

Große etwas feste Erdbeeren mit Zucker bestreuen, mit Kirschwasser benetzen und 30 Minuten auf Eis stellen. Dann abtrocknen, in Backteig tauchen und in recht heiße Fritüre werfen. Abtropfen, auf Spitzenpapier anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Anmerkung. Für Himbeer-, Johannisbeer-, Kirschen-, Orangen- und Mandarinen-Krapfen ist die Zubereitung dieselbe. Bei den letzteren ist die Zerlegung in scharf parierte Viertel empfehlenswert.