

## 404. Polnische Papka.

Nachdem man Mehl, soviel man glaubt zu brauchen, gesiebt und den Tag vorher auf einen warmen Ort gestellt hat, nimmt man  $\frac{1}{3}$  Liter (1 Seidl) gute, lauwarme Milch und 1 Deciliter ( $\frac{1}{4}$  Seidl) gut abgewässerte Germ, macht damit ein Dampfel an, welches so dünn sein muß, wie ein Eingetropftes, und nachdem es gut abgerührt wurde, wird es zugedeckt und so lange gehen gelassen, bis dessen noch einmal so viel ist; nun wird  $\frac{1}{3}$  Liter (1 Seidl) abgesprudelte und durch ein Sieb gegossene Eierdotter gut vermischt und so viel Mehl hineingerührt, bis der Teig die Dicke wie zu abgetriebenen Nockerln hat, dann kommt  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seidl) frische zerlassene Butter dazu. Wenn diese gut verarbeitet sind, so gibt man 23 Deka (13 Loth) fein gestoßenen Zucker nach und nach dazu; sollte der Teig durch den Zucker dünner werden, so wird noch etwas Mehl dazu gegeben, zuletzt etwas Salz, 7 Deka (4 Loth) fein gestoßene Mandeln und 7 Deka (4 Loth) Weinbeerln; dann wird der Teig so lange abgeschlagen, bis, wenn man ihn mit der Hand berührt, nichts mehr kleben bleibt; mit einem Tuch bedeckt, läßt man ihn gut gehen, bestreicht die Form gut mit Butter, füllt sie halb voll und läßt sie wieder gehen, bis sie voll ist, und bäckt es in einen nicht sehr heißen Ofen.

## 405. Kugelhupf von Mohn.

Man treibt 14 Deka (8 Loth) Butter und 14 Deka (8 Loth) Schmalz recht flaumig ab, schlägt vier ganze Eier und vier Dotter, jedes gut verrührt, daran, rührt dazu von einer Limonie die klein geschnittene Schale, einen großen Kaffeelöffel voll fein gestoßene Gewürznelken, eben so viel Zimmt, 23 Deka (13 Loth) gestoßenen Zucker,  $\frac{3}{4}$  Liter (1 Halbe) fein gestoßenen Mohn, vier Eßlöffel voll Germ, und  $\frac{3}{4}$  Liter (1 Halbe) schönes Mehl, und gibt so viel lauwarme Milch dazu, daß der Teig mehr weich als fest wird, worauf er so lange abgeschlagen wird, bis er Blasen wirft. Dann füllt man den Teig in einen mit Butter be-