

sie herausgehoben sind, werden in die übrige Milch 1—2 mit süßem Rahm gequirlte Eier gerührt, die man noch einen Augenblick damit anziehen läßt. Dann nimmt man die Spätzchen in diese Brühe und läßt sie noch schnell damit aufkochen.

### 26. Saure Rahmspätzchen.

Man rührt für ungefähr 6 Personen  $\frac{1}{2}$  Liter heißgemachten sauren Rahm in feines, gesalzenes Mehl ein und nimmt es über das Feuer, bis der feste Teig sich von der Pfanne löst. Dann läßt man ihn in einer Schüssel etwas erkalten, arbeitet ihn mit 7—8 Eiern tüchtig durch und legt davon gewöhnliche Spätzchen in Milch ein.

## Nudeln, Strudeln, Fleckeln.

### 1. Gewöhnliche Nudeln.

Die breiter als zu Suppen geschnittenen Nudeln werden in siedendem gesalzenem Wasser weich gekocht, eine Lage davon in eine mit Butter bestrichene irdene Kasserole genommen, Butter darauf geschnitten, wieder eine Lage Nudeln u. s. f., zuletzt mit gerösteten Brofsamen geschmälzt. Man kann auch über jede Lage etwas geriebenen Parmesankäs streuen oder feingeschnittenen rohen Schinken.

### 2. Welsche Nudeln.

Man bereitet aus 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, etwas Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter süßem Rahm und 4—5 Eidottern einen Teig, der gut ausgewallt und zu langen,