

runde Scheiben, streut 125 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Zimt, die feingeschnittene Schale einer halben Citrone, 45 Gramm geschälte gestoßene Mandeln und 1 geriebenes Milchbrot darüber und backt den Strudel im Ofen.

17. Kirschenstrudel.

Man dünstet ausgekernte Kirschen mit etwas Zucker, gießt den Saft davon ab, giebt das Obst auf den Strudelteig wie oben, bestreut es mit einer Mischung von 125 Gramm geschälten gestoßenen Mandeln, 125 Gramm gestoßenem Zucker, an dem die Schale einer halben Citrone abgerieben wurde und einem geriebenen Milchbrot und behandelt ihn im Übrigen wie den Pflaumenstrudel.

Eierspeisen.

1. Weichgekochte und hartgekochte Eier.

Die benötigten Eier werden mit Salz und Wasser gut gewaschen und 3 Minuten in stark siedendem Wasser gekocht. Oder man hebt den Topf, sobald die Eier ins kochende Wasser eingelegt sind, vom Feuer und läßt sie genau 10 Minuten in dem Wasser liegen. Läßt man die Eier $3\frac{1}{2}$ —4 Minuten kochen, so werden die Dotter etwas dicklich. Pflaumenweiche zum Garnieren der Gemüse bestimmte Eier kocht man 5, harte 10 Minuten. Beide Arten werden nach dem Herausheben aus dem Topfe sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam geschält und erstere Art zum Gebrauche in warmem gesalzenem Wasser wieder erwärmt. Hart-