

in zerlassene Butter und nachher in Zucker getaucht hat, und zwar so, daß die Ranten der Scheiben übereinander greifen und nirgends eine Lücke bleibt. Oben hin kommen ebenfalls solche Scheiben. Die gedämpften Äpfel kann man auch mit Rosinen (Corinthen), Weinbeeren (Zibeben), zerbröckelten Makronen, etwas Rum, Aprikosen- oder Quittenmarmelade oder eingemachten Kirschen vermischen, beim Anrichten das Milchbrot oben mit verdünnter Aprikosenmarmelade überziehen, oder über die gedämpften Äpfel einen Eßlöffel voll sauren Rahm streichen, wieder eine Schicht geriebenes Brot, dann eine von Äpfeln, dann Rahm geben u. s. f.

16. Pfizauf, Windbeutel.

Man rührt 250 Gramm Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 9 Eiern, oder 5 Eßlöffel voll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, 2 Löffeln voll Zucker, 5 Eiern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone zu einem glatten Teige ab, salzt ihn, gießt ihn in gut ausgestrichene kleine Förmchen, backt sie im Ofen und streut, wenn sie aus den Förmchen genommen sind, Zucker und Zimt darauf. Man giebt eine Obstbrühe dazu.

Puddings.

Vorbemerkung.

Die Puddings können entweder in mit Butter bestrichenen Servietten, die man in siedendes Wasser hängt, oder in mit Butter ausgestrichenen Formen mit gut schließenden Deckeln gekocht werden. Nach dem Kochen