

von sieben Eiern eine Stunde lang in einem Napfe herum; alsdann reibt man die Schale von einer Citrone auf dem Reibeisen ab, thut das Abgeriebene, so wie auch den Saft der Citrone zu der verrührten Masse, füllt dieselbe in eine blecherne, mit Butter bestrichene und mit Brodmehl bestreute Tortenform und stellt solche gleich in den Backofen.

Bei den Kartoffeltorten bemerke man sich hauptsächlich, daß sie in keine kupferne Formen gefüllt werden dürfen, weil sie sonst kleben bleiben.

425. Baierische Kartoffelklöße.

Große Kartoffeln, die Tags zuvor gekocht und abgeschält worden sind, werden gerieben; auf 6 Pfd. derselben nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl und 5 Eier; salzt und knetet dies gehörig zusammen durch. Dann werden zwei Brödchen in Würfel geschnitten und stark in Butter geröstet, dazwischen gethan, das Ganze in Klößchen von der Größe einer Faust fest zusammen gedrückt und in Wasser, das bereits kochend ist, eine halbe Stunde gesotten.

426. Dieselben auf eine andere Art.

Kartoffeln, wie oben gerieben, werden gesalzen und mit Eiern und ganz wenigem Mehl vermischt, dann gibt man ihnen eine beliebige Form, am besten jene der länglichen Kartoffeln, und backt sie mit Butter in einer Pfanne aus.
