

Zitronenschalen darein. Zum Taig nimmt man 4 Eyer gelb, den Rahm von einer halben Maas sauren Milch, schafft Mehl und ein wenig Salz darein, wället den Taig, schneidet auf die Hälfte ein Viertelpfund Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, wället ihn wie einen Buttersaig und zum zweiten Mal eines Messerrückens dick aus, legt den Taig der Länge nach, thut von der gerührten Masse Löffelweise auf den halben Taig, bestreicht ihn mit einem Pinsel rings herum, so weit die Fülle geht, schlägt die leergelassene Hälfte darüber, drückt mit dem Finger auf dem Taig an jedem Löffel Fülle herum, schneidet die Kröpflein mit einem großzackigten Backrädchen ab, backt sie in Schmalz gelb, und überstreut sie nachher mit Zucker und Zimmet. — Diese Kröpflein können auch mit eingemachten Himbeeren gefüllt werden.

In Schmalz gebackene Creme.

Für 4 Personen verrührt man 8 Eyer mit einem Schoppen süßem Rahm, ein wenig Salz und einigen Löffeln voll Zucker, rührt in einer Kastrol 2 Kochlöffel voll feines Mehl damit glatt an, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlf Feuer zu einer ganz dicken Creme kochen, bestreut eine breite Platte mit Mehl, breitet die gekochte Creme eines Fingers dick darauf auseinander, und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man Fingerslange und eben so breite Stückchen davon, kehrt sie im Mehl um, backt sie in heißem Schmalz, und überstreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet. Wenn man diese Creme zu runden Küchlein aussticht, können solche als eine Zwischen-Platte oder statt kleiner Pastetchen aufgetischt werden.