

gar, so nimm sie schnell mit dem Schaumlöffel heraus, rize sie oben an und begieße sie mit brauner Butter. Auch kann bei diesen Klößen die Butter nebst den Eiern weggelassen werden, wodurch sie einfacher schmecken. Erwähnt sei noch, daß die Hefenklöße beim Verspeisen nicht zerschnitten, sondern mit der Gabel gerissen werden müssen. Zweckmäßig ist es, die Klöße in einem großen Durchschlag oder Sieb, auf ein passendes Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, im Dampfe gar werden zu lassen, sie werden dadurch sehr locker und leicht.

461. Klöße zu Obst. Weiche 2 Paar Semmeln in Wasser oder Milch, sobald sie gehörig durchzogen, drücke sie durch ein reines Tuch aus; zerschmilz 120 gr Butter, rühre sie nebst 4 Eiern an die Semmel und gieb so viel Mehl hinzu, daß ein ziemlich steifer Teig wird. Stich nun Klöße, in der Größe eines kleinen Hühnereies, mit dem Löffel ab und lasse sie in Salzwasser in einem großen Topfe gar kochen, damit sie nicht an einander stoßen und ihre Form verlieren.

462. Mehlklöße. Zu 3 Pfund Weizenmehl gieße ein viertel Liter warme Milch, zwei gequirte Eier und etwas Salz, rühre es gut durch und stich Klöße mit dem Löffel davon ab.

463. Klöße mit Petersilie. Zu eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel gieb zerlassene Butter, Eier und fein gehackte Petersilie nebst etwas Mehl, stich mit dem Löffel Klöße ab von beliebiger Größe und lasse sie in einem großen Topfe gar kochen.

464. Aepfel-Klöße. Schäle und schneide einige Aepfel in kleine Würfel, rühre sie mit 4 Eiern, 4 Löffeln Milch und 1 Pfund Weizenmehl zu einem Teige, stich mit dem Löffel Klöße ab und lasse sie gar kochen; herausgenommen, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gieb braune Butter hinzu.

465. Mark-Klöße. Nimm 70 gr frische Butter, eben so viel Rindermark, schneide dieses klein und lasse es heiß werden, sodann rühre 4 ganze Eier, 4 bis 5 Löffel Milch, geriebene Muskatnuß, gehackte grüne Petersilie, Schnittlauch, Salz, geriebene Semmel und Mehl hinzu; rühre es gut durcheinander und, nachdem es ein wenig gestanden, stich mit einem Löffel,