

Milch gethan und, nach 5 bis 10 Minuten langem Kochen unter beständigem Umrühren, angerichtet.

Lierkuchen zu backen. Es werden zu einem Eierkuchen mittler Größe zwei Semmeln in Milch geweicht, diese mit einem Löffel in einem Durchschlage wieder ausgedrückt, in einen Topf gethan, 4 bis 5 Eier dazu geschlagen, zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatblüthe darunter gemengt, und alles gut untereinander gequirt; dann wird in einem Eierkuchentiegel oder eiserner Pfanne 4 Loth Butter übers Feuer gesetzt, wenn diese recht heiß ist, das Eingequirte hinzugeschüttet und es, unter beständigem Rühren, etwas fest werden lassen. Man legt es aus dem Tiegel auf einen flachen Teller, giebt ihm mit einem Löffel die Form eines runden Kuchens, legt noch ein Stückchen Butter von der Größe einer welschen Nuß in den Teig, legt den Eierkuchen wieder in den Tiegel und läßt ihn unter beständigen Rütteln backen. Wenn er auf einer Seite blaßbraun ist, wird er wieder auf den Teller gestürzt, noch ein Stückchen Butter in den Tiegel gethan und der Eierkuchen auf der andern Seite gebacken.

Lierkuchen mit Bückling. Es werden 2 bis 3 Bücklinge recht sauber von den Schalen und Gräten gereinigt, dann auf einem Brete klein gewiegt, Butter in einer Pfanne übers Feuer gesetzt und die Bücklinge ein wenig schmoren gelassen. Dann quirt man in ein knappes halbes Maß Milch vier Eier, zwei Löffel Mehl und für 6 Pfennige geriebene Semmel, schüttet dieß zu den Bücklingen, rührt es gut