

durcheinander und bäckt auf die bei dem Backen des Eierkuchens angegebene Art (siehe Eierkuchen zu backen) den Eierkuchen.

Eierkuchen, französischer, Omelette's. Unter zwei Overtassen voll Sahne oder Rahm, wird ein reichlicher Eßlöffel Mehl nebst etwas Zucker und Salz gequirlt. Ferner läßt man in einem flachen Tiegel etwas Butter braun werden, gießt den vierten Theil des Eingequirlten hinein, rollt es, wenn er steif geworden mit einem Löffel zusammen, läßt es auf beiden Seiten schön braun werden und bestreut es mit Zucker und Zimmt. Die andern drei Viertel werden eben so gebacken.

Eierkuchen von Hirse. Er wird eben so wie der Eierkuchen von Reis bereitet, siehe Eierkuchen von Reis.

Eierkuchen mit Mohrrüben oder Möhren. Zwei rein abgeputzte Möhren werden auf dem Reibeisen bis auf den Kern rein ab-, und ferner dazu drei Semmeln und die Schale einer Zitrone gerieben. Ferner werden 5 Eier, mit einem Löffel Mehl recht klar gequirlt, etwas zergangene Butter unter die geriebene Masse gethan, die klar gequirlten Eier dazu geschüttet, alles gut durcheinander gerührt, ein Eierkuchentiegel oder Pfanne mit Butter über Feuer gesetzt, das Eingemischte hinein geschüttet und auf beiden Seiten zugleich gebacken. Man bestreut den Kuchen bei dem Auftragen noch mit Zucker und Zimmt.

Eierkuchen von Reis. Man quirlt sieben Eidotter unter vier Loth zerlassene Butter, oder reibt