

Milch verrührt, vier Eier hinzugefügt, Zucker und gemahlener Zimt nach Geschmack, und Mehl, je nachdem man die Flinzen fester oder loser wünscht. Dann sticht man mit einem Eßlöffel eine kleine Menge ab, die der Größe eines Kartoffelpuffers entspricht, und backt sie in einer Bratpfanne in Butter hellbraun. Es ist ratsam, zuerst eine Flinze zur Probe zu backen, um sie auf ihre Festigkeit zu prüfen. Locker zubereitet, sind sie schmackhafter. Man bestreut sie vor dem Aufgehen mit Puderzucker.

*Quarkkälchen* sind des Sachsen Leibgericht: 2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Pfund Quark, 5 Löffel Zucker, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, das Abgeriebene einer halben Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Korinthen oder Sultanin-Rosinen und eine Messerspitze Salz werden gut durcheinander gearbeitet. Nun formt man flache Kälchen und läßt sie in Fett auf beiden Seiten schön backen.

*Geschminke* sind ein Liebling der Thüringer Feinschmecker: In eine gut ausgefettete Pfanne werden  $1\frac{1}{2}$  Liter kalte, mit drei ganzen Eiern und etwas Salz verquirlte Milch gegossen. In diese Milch kommen mindestens 8 Stück drei Tage alte, in zarte Scheiben geschnittene Weißbrötchen. Auf diese Masse legt man vier Stück sauber hergerichtete, halbierte, mit Salz bestreute junge Tauben, auf welche man reichlich Butterflöckchen verteilt. Die Pfanne wird dann in einen gut geheizten Bratofen gestellt, nach einer halben Stunde der Deckel entfernt und das Gericht gebacken, bis sich oben eine schöne braune Kruste gebildet hat.

Dasselbe Gericht kann man auch einfacher herstellen, indem man anstatt der Tauben in Würfel geschnittenen fetten Speck über die Masse streut. Dann reicht man dazu Kompott, Heidelbeeren oder dergleichen.

Der *Reisende Handwerksbursche* verdankt seinen originellen Namen der Kochkunst an der Waterkant: 24 alte Semmeln oder Weißbrot schneidet man in Scheiben, streicht diese mit Butter oder legt Butterflöckchen dazwischen, indem man Semmeln, Korinthen, etwas

Zimt und Zucker lagenweise in eine Puddingform schichtet. Dann quirlt man 10—12 Eier mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und gießt dieses ganz allmählich über die Scheiben, damit alles gut durchfeuchtet wird, und bäckt den Pudding in der offenen Form 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden. In der letzten Viertelstunde legt man noch etliche Stückchen Butter obenauf. Man kann auch Mandeln zwischen die Scheiben legen. Gereicht wird der Pudding mit Frucht, oder Vanillensoße.

Das *Bollebäuschen* und die *Muzenmandeln* endlich sind echt rheinisches „Gewächs“, was jeder Kenner der gemütlich-humorvollen Mundart schon am Namen erkennt. Zutaten zum Bollebäuschen: 100 Gr. Butter, 50 Gr. Zucker, 2 Eier, 250 Gr. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillenzucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Oetkers Backpulver und etwas Milch. Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Mehl und soviel Milch hinzu, daß man einen festen Teig erhält. Mit einem Teelöffel sticht man von der Masse ab und bäckt die Bollebäuschen in Backfett hellbraun. Man bestreut sie noch heiß mit Zucker und reicht sie warm oder kalt.

Zutaten zu Muzenmandeln: 50 Gramm Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eidotter,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 50 Gr. Mandeln, 1 Eßlöffel Rum und etwas Rosenwasser.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig und fügt das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu. Zuletzt gibt man die gemahlene Mandeln, den Rum und das Rosenwasser hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig. Man rollt denselben fingerdick aus, sticht mit einem Blechförmchen (das es für dieses Gebäck extra gibt) kleine Plättchen aus und backt sie in siedendem Schmalz dunkelgelb. Nach dem Backen bestreue man die Muzenmandeln mit Zucker.

\*

(Aus „Des Deutschen Volkes Leibgerichte aus allen Gauen“, Verlag Ullstein, Berlin.)