

Streusselkuchen mit sehr wenig Fett.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ lb gewaschene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 200 gr Zucker, 1 Ei, 1 Vanillenzucker, $1\frac{1}{2}$ Löffel Zucker, 40 gr. Butter. Alle diese Zutaten werden in den Händen leicht gewaschen zu einem Teig, in eine ringförmige Form gegeben, oben mit einem Messer eingedrückt, sondern sie nicht sehr zusammengedrückt. Beim Backen bildet sich oben ein Haufen, der Teig & oben bleiben einige Haufen.

Pudding

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, 60 gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ lb. Milch, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $1\frac{1}{2}$ Löffel Wasser, einen kleinen Löffel geschnittene Äpfel, Limonen, Pflaumen oder Pfirsiche, etwas Zitronensaft. Es wird ein feines Mehl mit Wasser gemischt, der Zucker in kleine Stücke gegeben. Dann wird es mit Wasser gemischt & 2 Stunden im Wasserbad gekocht. Dann wird es abgeseiht in der Röhre gegeben werden. 1 Stunde.

Streusselkuchen mit sehr wenig Fett

Zutaten: 1/2 lb geriebene Kartoffeln, 1/2 lb Mehl, 200 gr. Zucker, 1 Ei, 1 Vanillepulver, 1 1/2 Backpulver, 40 gr. Butter. Alle diese Zutaten werden in den Händen leicht gerieben zu Streußel, in eine eingefettete Springform getan, ohne daß man die Masse eindrückt, sondern sie nur lose hineinschichtet. Beim Backen bildet sich dann unten der Teig & oben bleiben richtige Streußel.

Pudding

3/4 lb Mehl, 60 gr. Butter, 1/4 ltr Milch, 1/4 lb Zucker, 1 1/2 Löffel Natron, einen kleinen Teller geschnittene Äpfel, Birnen, Kirschen oder Rhabarber, etwas Zitronenessenz. Es wird ein spitzenähnlicher Teig gemacht, die Butter in kleine Stücke geschnitten & darunter gemischt & 2 Stunden im Wasserbad gekocht. Kann auch als Auflauf in der Röhre gebacken werden. 1 Stunde.

Syrup-Plätzchen

200 gr. Mehl, 125 gr. Syrup, 50 gr. Zucker,
2 gr. Nelken, 4 gr. Zimt, ein wenig Salz,
2 gr. Natron oder 1/2 Backpulver, 1/2 Ei werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet, ausgewargelt & 10 - 15 Minuten bei gelinder Hitze gebacken. gibt: 50 Stück.

Kunsthonig Keks

1 ℥ Honig wird warm gemacht. Dann nimmt man 1 ℥ gesiebtes Mehl, 1 Kaffeelöffel Nelken, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 1 Päckchen Backpulver. Der Honig wird langsam darunter gemengt & alles zu einem festen Teig verarbeitet. Hernach läßt man ihn 1 Stunde ruhen, dann auswallen, mit Formen ausstechen & bei guter Hitze backen.

Blech gefettet & mit Mehl bestäubt

Syrup-Kätzchen.

200 gr. Mehl, 125 gr. Syrup, 50 gr. Zucker,
2 gr. Kalk, 4 gr. Zink, ein wenig Salz,
2 gr. Kalk oder $\frac{1}{2}$ Lebkücheln, $\frac{1}{2}$ fe. ess.
Man rührt das Mehl mit dem Syrup zu einem Teig, ge-
knetet, mit Wasser gelb & 10-15 Minuten bei
gelinder Hitze backen. gibt 50 Stück.

Kunsthonig Keks.

1 Pfund Honig wird warm gemacht. Dann nimmt
man 1½ gepulv. Mehl, 1 Kaffeelöffel Kalk,
1 Kaffeelöffel Zink, 1 Messerspitze Gipspulver,
100 gr. Zucker, 100 gr. Zucker, 1 Kärtchen Lebkü-
cheln. Der Honig wird langsam das Mehl
gerührt & alles zu einem festen Teig verarbeitet.
Dann läßt man ihn 1 Stunde ruhen, dann
mit einem mit einem mit einem mit einem
guten Feuer backen.

Blut gefüllt & mit Mehl bestreut