

## Spreisselküchchen mit pfeinigem Füll.

Zucker:  $\frac{1}{2}$  K grüne Rosatoffeln,  $\frac{1}{2}$  K Hfl, 200 gr. Zucker, 1 K, 1 Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Lakritz, 40 gr. Butter. Alle diese Zutaten werden in den Händen leicht grünen zu einem Ball, in ein ringförmiges Rechteck geformt und auf das man die Muffinsbacke, sondern für vier loß formt. Zum Backen bildet sich dann unten der Ring oben bläbun pfiffige Domäppel.

## Pudding

$\frac{3}{4}$  K Hfl, 60 gr. Butter,  $\frac{1}{4}$  K Milch,  $\frac{1}{4}$  K Zucker,  $\frac{1}{2}$  Löffel Mehl, einer Klünn Zeller grünen Apfel, Kürm, Rüppen oder Pfefferbohnen, leicht zerkleinert. Es wird in feinem Mäusefutterring gewalzt, die Butter in einem Klünn grünem Kürm zusammen gewalzt & 2 Klünn im Muffinsback gelegt. Dann wird als Auffüllung in der Röhr grübacken werden. 1 Klünn. —

### **Streusselkuchen mit sehr wenig Fett**

Zutaten: 1/2  $\ddagger$  geriebene Kartoffeln, 1/2  $\ddagger$  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  $\ddagger$  Mehl, 60 gr. Butter, 1/4 ltr Milch, 1/4  $\ddagger$  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 fl. Honig wird warm gemacht. Dann nimmt man 1 fl. 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 auswählen, mit Formen ausstechen & bei guter Hitze backen.

Blech gefettet & mit Mehl bestäubt

---

## Syrup-Plätzchen.

200 gr. Mehl, 125 gr. Zuckr., 50 gr. Zimtza, 2 gr. Kalkw., 4 gr. Zimt, ein wenig Salz, 2 gr. Salzsoße oder Backzucker,  $\frac{1}{2}$  fl. ess. Löffl. auf dem Rückenback zu einem Teig verarbeitet, und gewalzt  $\approx$  10-15 Minuten bei gelindes Feuer gebacken. gibl. 50 Stück.

## Kunsthonig Keks.

1 kg Honig, reisig warm gemacht. Dann riechst man 1½ gefüllte Löffel Käffelöffel Kalkw., Käffelöffel Zimt, 1 Messerlöffel Zimtschmalz, 100 gr. Butter, 100 gr. Zuckr., 1 Partikelin Backzucker. Das Honig reisig langsam darüber zu gießen, alles zu einem festen Teig verarbeitet. Wenn der Teig fertig ist 10 Minuten stehen, dann aufteilen, mit Formen ausschneiden, bei gelindes Feuer backen.

Blätter gefüllt es mit Mehl bestäubt