

Nr. 181 a. Maggi's fertige Saucen.

Als neues Produkt stellt die Firma Maggi fertige Saucen her, nämlich: Tomaten-Sauce, Zwiebel-Sauce und leichtpikante Sauce.

Zubereitung: Die Tablette zerdrücken, mit etwas warmem Wasser glatt anteigen, den Brei in siedendes Wasser rühren und 2 Minuten kochen lassen. Die Saucen passen zu verschiedenen Fleisch- und Gemüsegerichten.

Ruchen, Torten und kleines Backwerk.

Nr. 182. Wähenteig.

Zutaten: 350 g Mehl,
80 g Butter oder Fett,
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz,
 $1\frac{1}{2}$ dl Wasser.

Zubereitung: Das gesiebte Mehl wird mit der zerpfändten Butter zu feinen Flocken gerieben und mit dem Wasser, in dem das Salz aufgelöst wurde, zu einem festen Teig verarbeitet. Dieser wird einige Zeit ruhen gelassen, dann $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewellt, auf ein vorbereitetes Kuchenblech gegeben und mit einer beliebigen Fülle belegt.

Nr. 183. Milchbrotteig.

Zutaten: 300 g Mehl,
30—50 g Butter,
1 Messerspitze Salz,
 $\frac{2}{3}$ —1 Tasse Milch,
15 g Hefe.

Zubereitung: Die Hefe wird mit $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarmer Milch angerührt. In der Mitte des Mehles wird eine Vertiefung gemacht, worin die Hefe mit wenig Mehl zu einem Vorteig angerührt wird. Nachdem dieser an einem warmen Orte zugedeckt ungefähr ums Doppelte aufgegangen ist, gibt man das Salz, die erwärmte Butter und noch etwas Milch dazu. Der Teig wird tüchtig geklopft, dann auf Mehl $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ cm dick ausgewellt auf das Blech gegeben und mit einer beliebigen Fülle belegt. Der Kuchen wird, da er noch aufgehen soll, zuerst in einen mäßig heißen Backofen gestellt. Die Butter kann nach Belieben ganz weggelassen werden.

Nr. 184. Apfelwähe.

Zutaten: 1 kg Äpfel,
60—80 g Zucker,

nach Belieben 1 Ei,
 $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm oder Milch,
1 Portion Wähen- oder Milchbrotteig.

Zubereitung: Ein Kuchenblech wird mit Wähen- oder Milchbrotteig belegt. Die sauren, gewaschenen und geschälten Äpfel werden in 8—12 Schnitze geteilt, dicht aneinander in Reihen auf den Teig gelegt und mit etwa 20 g Zucker bestreut. Man bäckt den Kuchen im heißen Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden. In der letzten Viertelstunde wird er nach Belieben mit einem mit Rahm oder Milch und einem Teil Zucker verklopften Ei übergossen und fertig gebacken. Noch heiß wird er mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nr. 185. Rhabarberwähe.

Zutaten: 1 kg Rhabarber,
100—150 g Zucker,
30 g Stoßbrot,
1—2 Eier,
 $\frac{1}{4}$ Tasse Milch oder Rahm,
1 Portion Wähen- oder Milchbrotteig.

Zubereitung: Eine vorbereitete Kuchenform wird mit ausgewelltem Wähen- oder Milchbrotteig belegt. Die gewaschenen Rhabarberstengel werden leicht geschält und in gleichmäßige, etwa 2 cm lange Stengeltchen geschnitten. Man kann die Rhabarberstengeltchen einen Augenblick in kochendes Wasser, dem eine Messerspitze Natron beigelegt wurde, geben, um die Säure zu mildern. Der Kuchen wird mit dem Stoßbrot bestreut, mit den Rhabarberstengeln gleichmäßig und dick belegt und mit 20 g Zucker bestreut in heißem Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streu man wenig Zucker über die Rhabarber und begießt sie mit einem Guß von Ei, Rahm oder Milch und Zucker. Der übrige Zucker wird erst über den fertiggebackenen, noch heißen Kuchen gestreut.

Nr. 186. Zwetschgenwähe.

Zutaten: 1 kg frische Zwetschgen,
100 g Zucker
oder:
 $\frac{1}{2}$ kg gedörrte Zwetschgen,
70 g Zucker,
Stoßbrot,
1 Portion Wähen- oder Milchbrotteig.

Zubereitung: Die frischen Zwetschgen werden halbiert und entsteint, die gedörrten Zwetschgen werden weichgekocht, entsteint und in 2 Teile geteilt. Eine Kuchenform wird mit ausgewelltem Wähen- oder Milchbrotteig belegt. Der Kuchen wird mit dem Stosßbrot bestreut, mit den vorbereiteten Zwetschgen hübsch und dicht belegt und mit 20 g Zucker bestreut. Der Kuchen wird so in 15–20 Minuten fast fertig gebacken. Nun streut man den übrigen Zucker darauf, gibt nach Belieben einen Guß von 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch und etwas Zucker darüber und bäckt den Kuchen fertig.

Nr. 187. Nidelwähe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Rahm oder halb Milch, halb Rahm,
2–3 Eier,
8 g Salz oder
40 g Zucker und 1 Prise Salz,
20 g Mehl,
1 Portion Wähen- oder Milchbrotteig.

Zubereitung: Eier und Salz oder Zucker werden schaumig gerührt und mit dem mit Rahm angerührten Mehl gut vermischt. Die Fülle wird auf den vorbereiteten und vorgebackenen Teighoden gegossen. Der Kuchen wird in mittlerer Hitze in 20–30 Minuten fertig gebacken.

Nr. 188. Käsekuchen.

Zubereitung: Ein Teiglein von 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Prise Salz und 2–3 Eiern mischt man mit 80–100 g geriebenem Käse, streicht die Masse auf den vorgebackenen Teighoden und bäckt den Kuchen in 20–30 Minuten fertig.

Nr. 189 a. Zwiebelwähe.

Zutaten: 60 g Fett oder 50 g Speck und 20 g Butter,
400 g Zwiebeln,
40 g Mehl,
 $\frac{1}{4}$ l Milch oder Rahm,
2 Eier,
Salz,
nach Belieben $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kümmel,
1 Portion Milchbrotteig.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden klein geschnitten und in dem Fett recht gut durchgeschwitzt. Dann streut man das Mehl darüber, schwitzt dies ebenfalls mit, löscht mit Milch oder Rahm ab, salzt und kocht die Masse zu einem dicken Brei. Diesen richtet man an, vermischt ihn mit den Eiern und läßt ihn erkalten. Die Eiweiß können auch zurückbehalten, zu Schnee geschlagen und

unter den erkalteten Brei gezogen werden. Ein vorbereitetes Kuchenblech wird mit dem Milchbrotteig belegt. Die Fülle wird darauf gegossen und die Wähe $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden in mittelheißem Ofen gebacken. Die Zwiebelwähe muß heiß serviert werden.

Nr. 189 b. Spinatwähe.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ kg Spinat,
2 l Salzwasser,
20 g Fett oder Butter,
80 g Speckwürfel,
40 g Mehl,
 $\frac{1}{4}$ l Rahm oder Milch,
1 Ei.

Zubereitung: Der Spinat wird in wenig Salzwasser kurz abgewellt, ausgedrückt und fein verwiegt. Die Speckwürfel werden in dem Fett glasig gebraten, das Mehl wird darin geschwitzt. Dann wird mit Milch oder Rahm abgelöscht. Der Brei wird aufgekocht, der Spinat wird hineingegeben, bis vor das Kochen gebracht, gut abgeschmeckt und mit dem verklopften Ei vermischt. Eine vorbereitete Kuchenform wird mit dem Milchbrotteig ausgelegt und die Fülle darauf gegeben. Die Wähe wird in heißem Ofen in $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Die Spinatwähe muß heiß serviert werden.

Nr. 190. Apfelmöchen.

Zutaten: 300 g Mehl,
100–150 g Butter,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,
6–8 Eßlöffel Milch oder Rahm,
 $\frac{3}{4}$ kg Äpfel,
80 g Zucker,
nach Belieben 1 Ei in $\frac{1}{2}$ Tasse Milch
oder Rahm,
1 Eigelb zum Bestreichen.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, die Butter wird in kleine Stücklein geschnitten und mit dem Mehl zu feinen Flocken gerieben. Milch oder Rahm wird mit dem Zucker und dem Salz gut verquirlt, langsam zum Mehl gegeben; alles wird rasch zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verarbeitet und an die Kühle gestellt. Dann gibt man $\frac{3}{4}$ von dem Teig auf ein rundes, mit Fett bestrichenes Kuchenblech und