

Germ-Strudel mit Topfenfülle.

Ziemlich festen Germteig von 7 Deciliter Mehl lässt man gehen, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. III (Seite 81), rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine Casserolle, lässt ihn wieder aufgehen und bäckt ihn.

Topfen-Nudeln.

Man sprudelt 1 Ei, 2 Dotter, 2 Defa Zucker und 2 Defa laues Rindschmalz mit 2 Deciliter lauer Milch ab und macht damit $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 3 Deciliter geriebenen Topfen und Dampfel von $2\frac{1}{2}$ Defa Hefe zu Teig wie für Krapsen. Wenn er abgeschlagen ist, nimmt man ihn auf das Brett, sticht runde Krapseln davon aus und lässt sie aufgehen. Man behandelt sie weiter wie die Dampfnudeln oder man bäckt sie in Schmalz wie die Krapsen und bestreut sie mit Zucker.

Schotsäuerling. Zu 7 Deciliter Grießmehl nimmt man fünf Deciliter fein gebröselten Schoten (Topfen), 3 Defa oder 3 Löffel voll gute Germ und etwas Salz, macht davon mit lauer Milch einen ziemlich weichen, abgeschlagenen Teig und lässt ihn in der Schüssel gehen, formiert davon kleine Knödel oder Rocken und röstet sie in Schmalz.