

19. Blätterteigkuchen.

- ½ Pfund Butter bröckelt man in kleine Stückchen unter ein Pfund Weizenmehl, knetet es recht durcheinander, gießt alsdann ein Glas süßen Wein dazu und mengt es nochmals gut zusammen. Dieser Teig muß aber durchaus an einem kühlen Orte bereitet werden, sonst wird er nie ganz fest. Sobald er soweit fertig ist, läßt man ihn eine Nacht hindurch an einem kalten Orte stehen. Wenn man ihn am andern Tage brauchen will, so wird er vorher auf einem großen
- 5 Kuchenbrette, welches man mit Mehl bestreut, auf beiden Seiten wieder zusammengeschlagen und so noch drei- bis viermal gemangelt, doch muß man zuweilen den Teig ganz dünn mit Mehl bestreuen. Wenn er nun zum letzten Male ganz dünn und zwar so groß wie das Kuchenbrett aufgemangelt ist, belegt man ein Kuchenblech mit Papier, das zuvor mit Butter bestrichen ist, legt dies auf den Kuchen und wendet ihn so um, daß er auf das mit Papier belegte Blech zu liegen kommt. Nun rollt man einen Rand herum, sticht hin und wieder mit einer Gabel hinein und läßt ihn dann im
- 10 Backofen langsam zu guter Farbe backen.
(180 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap543.html>