

14. Eierkuchen.

Diese kann man auf sehr verschiedene Art bereiten, die einfachste und beste ist jedoch folgende: Man rechnet auf eine Person ein Ei, einen Tassenkopf voll Milch oder etwas Wasser und einen guten Eßlöffel voll Mehl. Für so viel Personen man nun Eierkuchen backen will, so viel Eier, Tassenköpfe voll Milch und Löffel voll Mehl quirlt man in einem Topfe zu einem sämigen Teig zusammen, salzt ihn etwas und läßt ja keine Mehlklümpchen darin. Darauf setzt
5 man eine Pfanne auf's Feuer, läßt ein Stück Butter darin zergehen, oder thut einen Löffel ausgebratenen Speck hinein und schüttet so viel von dem eingerührten Teige hinein, daß der Boden davon gut bedeckt ist. Vor allem darf man aber kein helles Feuer dabei haben, am besten bäckt es sich auf starker Glut. Fängt nun der Teig an, fest zu werden, so bewahrt man ihn durch beständiges Schütteln der Pfanne vor dem Ansetzen und läßt ihn schön gelbbraun werden, was man sehen kann, wenn man mit einem Messer an verschiedenen Seiten den Teig hochhebt und darunter sieht. Ist die
10 untere Seite gut, so schüttet man den Eierkuchen auf einen großen Deckel oder eine flache Schüssel, doch so, daß die gebackene Seite nach unten kommt, legt ein Stück Butter oder Fett auf die obere ungebackene Seite, drückt die Pfanne darauf und dreht sie schnell um, daß der Eierkuchen darin zu liegen kommt, dann läßt man auch diese Seite gelbbraun werden, bestreut ihn mit Zucker, bäckt die anderen Kuchen nach einander und legt sie auf den ersten. Man kann auch zwischen jeden Eierkuchen etwas Citronensaft träufeln. Um den Eierkuchen recht locker zu haben, kann man auch die
15 Eidotter mit Mehl und Milch oder Wasser zuerst allein quirlen und dann den geschlagenen Eierschnee dazwischen ziehen. In dieser Form giebt man ihn gern mit gehackter Petersilie bestreut und aufgerollt in Stücke geschnitten, als Beilage zu Gemüse.

(306 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap478.html>