

## Teige.

1.

### Blätterteig.

Bereite aus 30 Gramm Mehl, zwei Theelöffel Ei, anderthalb Eßlöffel Wasser und ein wenig Salz einen Teig und rolle ihn aus; schneide 30 Gramm Butter in dünnen Schnittchen auf die halbe Seite des Teiges, bestäube sie mit Mehl, schlage die leere Seite darüber und rolle es abermals aus, schlage es wieder zusammen und so drei Mal.

2.

### Mürber Teig.

Gib 30 Gramm Mehl auf das Backbrett, mache in die Mitte ein Grübchen, thue 15 Gramm Butter, 8 Gramm Zucker und zwei bis drei Theelöffel Ei

hinein und arbeite dies mit den Fingerspitzen der rechten Hand durcheinander, schiebe nach und nach das Mehl dazu und menge es rasch zum Teige.

Soll dieser Teig zu Pasteten oder dergleichen benutzt werden, so bleibt der Zucker weg und Du fügst ein wenig Salz hinzu.

3.

### **Gebührter Teig.**

Gieße  $\frac{3}{4}$  Mäßchen Milch in ein Casserol und rühre, wenn sie kocht, so viel feines Mehl hinein, bis es ein fester glatter Teig ist, gib dann 15 Gramm Butter dazu und arbeite es mit dem Kochlöffel so lange, bis sich der Teig von dem Casserol löst, thue ihn nun in eine Schüssel und rühre, wenn er abgekühlt ist, theelöffelweise ein verklopftes Ei und etwas Salz hinzu.

4.

### **Batteig.**

Verrühre einen Eßlöffel Mehl mit einem Eßlöffel Bier, einem halben Eßlöffel feinem Del und einem halben zu Schaum geschlagenen Eiweiß.