

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Badisches Kriegskochbüchlein

Wundt, Emma

Karlsruhe i. B., 1915

Krankenkost

urn:nbn:de:bsz:31-34379

Kompott.

91. Gelbrübenkompott.

Zut.: 1½ Pfd. Karotten, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 2 Zitronen.

Gelbrüben, und zwar am besten Karotten, werden geschabt oder geschält, in Scheiben geschnitten und in Wasser weichgekocht, wozu man je nach der Jahreszeit $\frac{1}{2}$ —1 Std. rechnet. Sodann schüttet man das Wasser ab und treibt die Gelbrüben durch ein Sieb. Während dieser Zeit kocht man den Zucker zur kleinen Perle, gibt die leicht abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen sowie die Gelbrüben zu und kocht das Kompott $\frac{1}{2}$ Std. Schmeckt sehr gut zu Pfannkuchen u. dgl.

Krankenkost.

92. Aufgezogener Eierkuchen.

Zut.: 2 Eier, 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Milch, 1 Teel. Mehl, Körnchen Salz, 8 g Butter.

Nachdem Eigelb und Zucker gut schaumig gerührt sind, gibt man die Milch, das gesiebte Mehl, 1 Körnchen Salz und den steifen Eierschnee darunter. In einer Pfanne läßt man etwas Butter heiß werden, gibt die Masse hinein, läßt sie leicht anbacken und schiebt sie (5 Min.) in den heißen Backofen. Ist der Kuchen schön gelb, schlägt man ihn zusammen und kann ihn zu Kompott oder auch Gemüse geben.

93. Grießauflauf.

Zut.: $\frac{1}{4}$ l Milch, 40 g Grieß, 15 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eier.

In die kochende Milch rührt man den Grieß ein und kocht die Masse, bis sie sich trocken vom Topfe löst. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb mit der Grießmasse zu und verrührt dies tüchtig. Zuletzt wird der steife Eierschnee darunter

gezogen und die Masse in ein gut mit Butter ausgestrichenes Förmchen eingefüllt und im heißen Backofen 25—30 Min. aufgezogen.

94. Zwiebackpudding.

Zut.: 2 Zwiebackchen (zweckmäßig Nährsalz Zwieback oder Plasmon), 20 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Wein, 20 g Zucker.

Die Zwiebacke werden gerieben. Das Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt und das Geriebene mit dem steifen Eierschnee leicht zur schaumigen Masse gemengt, alles in eine ausgebutterte Tasse oder kleine Puddingform eingefüllt und im Wasserbad $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Std. auf der Seite des Herdes gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit gesüßtem, heißem Wein getränkt.

95. Buchweizenmehlstollen.

Zut.: 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Vanillezucker, 60 g Buchweizenmehl.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt; dazu sibt man das Mehl und mengt leicht den steifen Eierschnee darunter. Nun füllt man die Masse in eine ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Stollenform von $1\frac{1}{2}$ l Inhalt und bäckt sie in mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Std. Wenn der Stollen ganz erkaltet ist, schneidet man feine Schnitten daraus, die man in abgekühltem Backofen zu lichtgelber Farbe bäht.

96. Kartoffelmehlstollen.

Zut.: 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 180 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Hierauf mengt man das mit Backpulver vermischte Kartoffelmehl sowie den steifen Eierschnee darunter, gibt die Masse in eine gut gestrichene Stollenform von $1\frac{1}{2}$ l Inhalt und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb. Backzeit $\frac{3}{4}$ Std. Nach dem Erkalten kann der Stollen in $\frac{3}{4}$ cm breite Streifen geschnitten und diese im Backofen gebäht werden. Mengt man unter dieselbe Masse 1 Eßl. Anis, so erhält man Anisbrot oder bei Zugabe von etwas Vanille Vanillebrot.