

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost**

**Silbermann, Marie**

**Hamburg ; Mannheim, 1910**

Süße Speisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55749**

Zubereitung: In einem Topfe mit Schnabel werden die Zutaten gut gequirlt. Die Fettmischung wird sehr heiß gemacht, den Rand des Topfes entlang Eiermasse in das dampfend heiße Fett gegossen, bis zur Stelle, wo man angefangen hat. Es entsteht so ein großer Kringel, den man wendet, goldgelb werden läßt, vorsichtig heraushebt, mit Zucker und Zimt bestreut. Man bäckt so weiter, bis die Masse zu Ende ist.

#### 441. Eierschnee.

Um einen weißen, festen Schnee zu bekommen, müssen die Eier frisch und darf kein Eigelb im Eiweiß sein. Man läßt diese in eine trockene, glatte Schüssel schlüpfen, streut etwas feinen Staubzucker darüber und schlägt mit einem Schneebesen immer in einer Richtung, bis ein fester Schnee entstanden ist, der fest in der Schüssel haften bleibt, wenn man sie wendet.

## Süße Speisen.

#### 442. Briesflamrie.

Zutaten: 60 Gramm feiner Bries,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Ei.

Zubereitung: Die Zitronenschale wird in der Milch aufgekocht, herausgenommen, der Bries hineingestreut, unter ständigem Rühren 10 Minuten gekocht, vom Heißen fortgenommen, Zucker und Eigelb darunter gerührt, der feste Schnee der Eiweiß darunter gerührt, in eine mit kaltem Wasser umgespülte Form gefüllt, erkalte gestürzt, mit Himbeerensaft, den man verdünnt, gereicht.

#### 443. Stärkeflamrie.

Zutaten: 60 Gramm Weizenpuder,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 1 kleines Stückchen Vanille, 1 Ei.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Vanille zum Kochen gebracht, der in  $\frac{1}{8}$  Liter kalter Milch eingerührte Puder hinzugegeben, unter Rühren 5 Minuten gekocht, ab-



gekühlt, Zucker und Eigelb hinzugerührt, der Schnee des Eiweiß darunter gezogen, in eine kalt umspülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Himbeersauce wie oben serviert.

#### 444. Reis à la malte.

Zutaten: 125 Gramm Reis,  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, 90 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, mit  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser, worin man das Salz auflöst, ausgequollen, dann Wein, Zitronensäure und Zucker vorsichtig darunter gemischt und auf heißer Stelle einziehen lassen. Sobald der Reis gut abgekühlt ist, wird er abwechselnd mit Weincrème löffelweise in eine Glasschale gefüllt, mit Zucker besiebt, eventl. mit feinen Früchten umlegt.

#### 445. Weincrème.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, 2 Eßlöffel Zitronensäure, 3 Eier, 120 Gramm Staubzucker, 6 Tafeln weiße Gelatine.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, dann Wein, in dem die Gelatine aufgelöst wurde, und die Säure hinzugegeben, in heißem Wasserbade dick, dann in kaltem Wasserbade kalt gerührt, der steife Schnee oder Eiweiß darunter gezogen.

#### 446. Mandelreis.

Zutaten: 125 Gramm Reis, 60 Gramm süße, 3 bittere Mandeln, 100 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Vanille, 1 Eßlöffel Zitronenzucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, mit der Milch ausgequollen, die gebrühten, geriebenen Mandeln, Zitronenzucker und Vanillezucker darunter gemischt, den Reis in eine mit Butter ausgestrichene Form gedrückt, erkaltet gestürzt.

#### 447. Schokoladenspeise.

Zutaten: 1 Liter Milch, 100 Gramm Bries, 2 Eiweiß, 100 Gramm Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, 80 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Messerspitze Zitronenschale.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, der Bries hineingestreut, 5 Minuten gekocht, die geriebene Schoko-



lade, Kakao, Zucker und Vanillezucker darunter gerührt, einmal aufgekocht, in die heiße Masse der feste Schnee gerührt, in kalt umspülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Vanillesauce serviert.

#### 448. Schokoladencreme.

Zutaten: 100 Gramm fein geriebene Schokolade, 30 Gramm Weizenpuder, 2 Eier, 1 Eßlöffel Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, in einem Teil vorher Weizenpuder angerührt, zur kochenden Milch gegeben, einmal aufgekocht, dann Schokolade, Vanillezucker und Eigelb hinzugerührt, der feste Schnee der 2 Eiweiß darunter gezogen. Mit Vanille- oder Mandelsauce serviert.

#### 449. Kakaocrème.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 Gramm Kakao, 6 Blatt weiße Gelatine, 5 Eßlöffel kaltes Wasser, 70 Gramm Zucker, 20 Gramm Weizenpuder, 2 Eier, 2 Zentimeter Vanille.

Zubereitung: Die Gelatine wird mit Wasser aufgelöst, Kakao und Vanille sowie Zucker darin aufgekocht, die Hälfte der Milch dazugegeben, nochmals aufgekocht. In der anderen Hälfte der Milch werden die Eigelb und der Weizenpuder verquirlt, unter Rühren in die kochende Masse gegeben, ans Kochen gebracht, im kalten Wasserbade kalt gerührt, der feste Schnee der Eiweiß daruntergezogen, in kalt umspülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt.

#### 450. Vanillecreme.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 4 Zentimeter Vanille, 120 Gramm Zucker, 8 Blatt weiße Gelatine, 6 Eier.

Zubereitung: Die Vanille wird in der Milch aufgekocht, muß abkühlen, worauf man die Vanille entfernen kann. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Vanillemilch hinzugegeben, die Masse in kochend heißem Wasserbade dick gerührt, dann die in wenig Wasser aufgelöste Gelatine hinzugegeben und die Masse in kaltem Wasserbade kalt gerührt, noch bevor sie steif ist, der festgeschlagene Schnee der Eiweiß hinzugefügt.



451. **Zitronencrème.**

Zutaten: 250 Gramm Staubzucker, Saft von 2 Zitronen, die mit Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein, 6 Blatt weiße Gelatine, 20 Gramm Weizenpuder, 8 Eier.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, der Wein, Säure, die man durch ein Siebchen gießt, und der Puder dazugegeben und im heißen Wasserbade dick, dann im kalten Wasserbade kalt gerührt, die aufgelöste Gelatine hinzugegeben und ehe die Masse steif wird, der feste Schnee der Eiweiß hinzugerührt.

452. **Nußcrème.**

Zutaten: 125 Gramm geriebene Wall- oder Haselnüsse,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Weizenpuder, 4 Blatt Gelatine, 6 Eier, 125 Gramm Staubzucker.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Puder und Milch dazu und in heißem Wasserbade dick, dann die aufgelöste Gelatine hinzu und kalt gerührt, ehe die Masse steif wird, die Nüsse untermischt und der steife Schnee der Eier darunter gezogen.

453. **Mandelcrème.**

Zutaten: 100 Gramm süße Mandeln oder 125 Gramm Dr. Andreas Mandelmasse,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eier, 1 Eßlöffel Weizenpuder, 100 Gramm Staubzucker, 5 Blatt Gelatine.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, die in der Milch aufgelöste Mandelmasse und der Puder hinzu, in heißem Bad dick, die aufgelöste Gelatine hinzu und kalt gerührt, bevor die Masse steif wird, der feste Schnee der Eier darunter gezogen. Verwendet man Mandeln, so werden diese gebrüht, gemahlen und die Masse weiter behandelt wie bei Nußcrème.

Kommt es vor, daß die Masse im kalten Wasserbade bereits zu steif wurde, so daß man den Schnee nicht untermischen kann, so hält man die Schüssel noch einen Moment zurück in das warme Bad, wodurch sie wieder geschmeidig wird.

454. **Apfelcrème.**

Zutaten: 10 feine säuerliche Äpfel, 3 Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 80 Gramm Staubzucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 2 Eßlöffel Wasser.



Zubereitung: Die geschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel werden fein geschnitten, in Wasser weich gedämpft, der Wein hinzugegeben, aufgekocht. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, der Apfelbrei hinzu und dicklich gerührt, dann der festgeschlagene Schnee der Eier darunter gezogen.

#### 455. Rote Brühe (Hamburger rote Brühe).

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Fruchtsaft hergestellt aus frischem Obst oder Himbeer- und Zitronensaft, 80 Gramm Zucker, 50 Gramm Bries, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel Vanillezucker.

Zubereitung: Der Fruchtsaft, welcher sehr pikant sein muß, wird ans Kochen gebracht, der Bries hineingestreut, Zucker und Vanillezucker, soweit diese nicht für den Fruchtsaft verwendet wurden, hinzugefügt, 5 Minuten gekocht, der Schnee der Eiweiß darunter gezogen, in kalt umspülte Formen gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Vanille- oder Mandelsauce serviert.

#### 456. Apfelscharlotte.

Zutaten: 8 mittelgroße Äpfel,  $\frac{1}{16}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 125 Gramm trockenes, geriebenes Graubrot, 30 Gramm Mandeln, 30 Gramm Korinthen,  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 80 Gramm Zucker.

Zubereitung: Die Korinthen werden verlesen und ausgequollen, die Mandeln gebrüht und gerieben, beides mit der Hälfte des Zuckers und dem Brote vermischt. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in  $\frac{1}{8}$  geschnitten, in Wasser, Wein und Zucker und Zitronenzucker weich gedämpft. Eine Auslaufform wird mit Butter ausgestrichen, mit Brot ausgestreut, die Brotmischung abwechselnd mit den Äpfeln hineingegeben, mit Palmona und Butter beträufelt,  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, in der Form serviert.

#### 457. Sächsische Mehlspeise.

Zutaten: 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zitronenzucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 4 Eßlöffel Kompott, 3 Eier.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Milch und der Hälfte der Butter zu einem Kloß abgebacken. Zucker und



Eigelb werden schaumig, dann Zitronenzucker und Kloß hinzugerührt, der Schnee der Eier unter die Masse gezogen.

Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel ausgestreut, die Hälfte der Masse hineingefüllt, darauf das Kompott gelegt, dann die zweite Hälfte der Masse darauf, in gut heißem Ofen 30 – 40 Minuten gebacken.

#### 458. Biomalzcrème.

Zutaten: 30 Gramm Staubzucker, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Weizenpuder, 1 Blatt weiße Gelatine, 1 Stückchen Vanille, 3 Eßlöffel Biomalz.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Biomalz, die Milch, in welcher man die Vanille aufkochte, abgekühlt, mit dem Weizenpuder dazugegeben, im heißen Wasserbade dick gerührt, die in einem Löffel Wasser aufgelöste Gelatine hinzugegeben, in kaltem Wasserbade kalt gerührt, der Schnee der Eiweiß darunter gezogen.

### Puddings.

#### 459. Kabinettpudding (kalt).

Zutaten:  $\frac{1}{8}$  Liter Kirchwasser, 15 Gramm weiße und 15 Gramm rote Gelatine,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 125 Gramm Zucker, 4 Eigelb, 60 Gramm Sultaninen, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 60 Gramm Makronen, 20 Pfg. Biskuit.

Zubereitung: Die Gelatine wird in dem Kirchwasser aufgelöst, die Sultaninen verlesen, gewaschen und ausgequollen, die Milch mit der Vanille aufgekocht und muß abkühlen. Zucker und Eigelb werden 25 Minuten schaumig gerührt, die abgekühlte Milch dazugegeben, in heißem Wasserbade dickgerührt, in kaltem Wasserbade kaltgerührt, bevor die Gelatine durch ein Haarsieb hinzugegeben wurde, der Schnee daruntergezogen. Eine Puddingform oder Schüssel wird kalt ausgespült, eine Schicht Crème hineingefüllt, dann abwechselnd Makronen- und Biskuitstückchen darauf verteilt, Korinthen dazwischen gestreut. Man fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist, stellt den Pudding kalt, um ihn erkaltet zu stürzen.



460. **Roter Schaumpudding.**

Zutaten: 1 Liter Fruchtsaft, Zucker nach Geschmack, 100 Gramm Weizenpuder oder Mondamin, 6 Eßlöffel Früchte, 1 Teelöffel Vanillezucker, Schnee von 5–6 Eiweiß.

Zubereitung: Aus einer Mischung Saft, auch einigen Tropfen Zitronensäure wird ein Fruchtsaft hergestellt, der im Geschmack sehr lieblich ist. Die größte Hälfte des Saftes bringt man zum Kochen, gibt die andere Hälfte, worin der Weizenpuder oder Mondamin aufgelöst wurde, unter ständigem Rühren hinzu, zuletzt der steife Schnee der Eiweiß. In eine mit Wasser unspülte Form legt man eine Garnitur von Früchten, gibt einen Teil der Masse darauf, schichtet dann abwechselnd Früchte und Masse hinein, bis sie aufgebraucht ist. Erkalte wird der Pudding gestürzt, mit Milch- oder Fruchtsaucen serviert.

461. **Plumpudding.**

Zutaten: 175 Gramm Mehl, 75 Gramm geriebenes Weißbrot, 175 Gramm zerlassenes Palmin, 150 Gramm Zucker, 125 Gramm Sultaninen, 125 Gramm Korinthen, 25 Gramm Zitronat, in feine Würfel geschnitten, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 4 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm gestoßene Nelken, 1 Prise Muskat, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Alle Zutaten werden tüchtig durchgearbeitet, in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und 7–8 Stunden im Wasserbade gekocht.

Der Pudding wird mit Wein- oder Punschsauce serviert, muß sehr heiß aufgetragen werden, womöglich brennend auf den Tisch kommen. (Mit feinem Rum begießen und anbrennen.)

Anmerkung: Je länger der Pudding gekocht wird, desto schöner wird er.

462. **Fadennudelpudding.**

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 40 Gramm Zucker, 70 Gramm Fadennudeln, 40 Gramm Palmona, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 12 süße, 4 bittere Mandeln, 4 Eier, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Nudeln werden leicht durchbrochen, in kochendem Wasser 3 Minuten übergewellt, auf einem Durchschlag ablaufen lassen.



Die Milch wird erhitzt, die Nudeln solange darin gerührt, bis sie sich vom Topfe ablösen. Die Butter wird zu Sahne, Zucker und Eigelb dazugerührt, mit dem Nudelbrei vermischt, zuletzt der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Eine Puddingform wird mit Butter ausgepinselt, ausgestreut, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

#### 463. Fadennudelauflauf.

Obige Masse gibt man in eine gut vorbereitete Auflaufform und bäckt sie bei mäßiger Hitze 30–40 Minuten. Wird mit Früchtsauce oder feinem Kompott serviert.

#### 464. Schwarzbrot pudding.

Zutaten: 80 Gramm Palmona, 80 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 Prise gestoßene Nelken, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Zitronenschale, 60 Gramm Korinthen, 125 Gramm trockenes, geriebenes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Rum, 1 Messerspitze Salz, 30 Gramm geriebene Mandeln nach Belieben.

Zubereitung: Die Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt. Die Gewürze, der Rum und die ausgequollenen Korinthen werden nach und nach dazugegeben, mit dem Schwarzbrot gut vermischt, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Die Masse füllt man in eine gut ausgestreute Form und kocht sie im Wasserbade 1—1½ Stunden. Der Pudding wird beliebig mit Früchtsauce oder Kompott zu Tisch gegeben.

#### 465. Schwarzbrot auflauf.

Obige Masse wird in einer vorbereiteten Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

#### 466. Weißbrot pudding.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Weißbrote, 50 Gramm Palmona, 4 Eier, 90 Gramm Zucker, 40 Gramm ausgequollene Korinthen, 20 Gramm geriebene Mandeln, 1 mäßiger Teelöffel geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Salz.

Zubereitung: Das abgeriebene Weißbrot weicht man in die Milch. Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt, die geweichten, ausgedrückten Weißbrote, Gewürze, Mandeln, die ausgequollenen Korinthen,



der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. In eine ausgepinselte, gut ausgestreute Form wird die Masse gefüllt und 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunden im Wasserbade gekocht, mit Milch-, Frucht- oder Weinsaucen serviert.

#### 467. Weißbrotlauf.

Dieselbe Masse wie bei Weißbrotpudding, statt im Wasserbade zu kochen wird sie in einer Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

#### 468. Schwammpudding.

Zutaten: 80 Gramm Mehl, 70 Gramm Palmona,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 70 Gramm Zucker, 1 Messerspitze feines Salz, 4 Eier, 25 Gramm süße, 4 bittere Mandeln, 3 Priesen geriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Palmona und Milch werden aufgekocht, das Mehl hineingestreut und unter ständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Man läßt sie abkühlen, gibt unter andauerndem Rühren nach und nach die Eigelb, Zucker und die Gewürze hinzu, zieht den Schnee und die Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Palmona ausgepinselte, gut ausgestreute Form und läßt den Pudding 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunde im Wasserbade kochen. Man gibt ihn mit Schaum-, Wein- oder Fruchtsauce zu Tisch.

#### 469. Griespudding.

Zutaten: Knapp  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 125 Gramm Gries, 50 Gramm Palmona, 2 Priesen Salz, 4 Eier, 80 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 4 bittere Mandeln, 5 Gramm Palmona zur Form.

Zubereitung: Mit der Hälfte der Palmona wird die Milch zum Kochen gebracht, der Gries hineingestreut und abgebacken, d. h. so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst, und noch warm mit einem Eigelb verrührt.

Die andere Hälfte der Palmona, Zucker und die übrigen Eigelb werden schaumig gerührt, der Grieskloß mit den anderen Zutaten damit verbunden, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen und in vorbereiteter Form 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunde im Wasserbade gekocht. Mit Fruchtsauce serviert.



470. **Kabinettpudding** (warm).

Zutaten: 65 Gramm Zucker, 75 Gramm feines Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 60 Gramm Palmona, 5 Eier, 15 Gramm Zitronat, 15 Gramm Orangenschale, 15 Gramm bittere, 20 Gramm süße Mandeln, 50 Gramm Korinthen, 50 Gramm Sultaninen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Mit der Milch und der Hälfte der Palmona wird das Mehl zu einem Kloß abgebacken. Die übrige Palmona wird mit dem Eigelb und Zucker schaumig gerührt, die anderen Zutaten und den Mehlkloß damit verbunden, der gut geschlagene steife Schnee daruntergezogen und in vorbereiteter Form 2– $2\frac{1}{4}$  Stunden im Wasserbade gekocht.

471. **Schokoladenpudding**.

Zutaten: 10 Gramm Kakao, 90 Gramm Schokolade,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Prise Salz, 70 Gramm Palmona, 80 Gramm Mehl, 4 Eier, 70 Gramm Zucker.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Hälfte der Palmona zum Kochen gebracht, Mehl, Salz, die geriebene Schokolade, Kakao hinzugegeben und zu einem Kloß abgebacken. Die übrige Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt, mit dem Kloß vermischt, den Schnee der Eiweiß daruntergezogen, in gut ausgestreuter Form 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

472. **Charlottrös**.

Man versteht darunter eine Crème, die in Biskuit erstarren muß. Eine Auflaufform legt man mit weißem Papier aus, belegt den Boden und die Seitenwände mit Löffelbiskuit oder Biskuitscheiben, füllt Zitronencrème hinein (siehe da), läßt sie erstarren, stürzt sie und garniert die Speise mit Schlagsahne und Gelee.

473. **Arme Ritter**.

12 Weißbrotschnitten oder 12 Zwiebäcke werden in ein flaches Gefäß gelegt, mit knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, in der 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker verquirlt wurde, übergossen.  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Backen übergießt man sie mit Eierkuchenteig (siehe da) von 2 Eiern und etwas dünnflüssiger wie zu Eierkuchen, wendet sie in feingeriebener Semmel und



bacht sie in reichlich Palmin und Palmona goldgelb. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden die Arme Ritter mit Frucht- oder Milchsaucen oder Kompott zu Tisch gegeben.

474. **Kirschenpolster (Jockel)** echt süddeutsche Art.

Zutaten: 6 Brötchen, 2 Pfund Kirschen, 5 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Palmona, 1 Teelöffel Zimt, 75 Gramm geriebene Mandeln, 30 Gramm Gries, Milch zum Einweichen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Die abgeriebenen Brötchen werden in Milch eingeweicht und ausgedrückt. Die Palmona wird zu Sahne, Zucker und Eigelb dazu und schaumig gerührt, die ausgedrückten Brötchen und die gut gewaschenen, nach Belieben entsteinten Kirschen sowie die anderen Zutaten hinzugegeben, zuletzt der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Eine Form wird mit Palmona ausgestrichen, ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit Palmonastückchen belegt und 1 Stunde bei guter Hitze gebacken.

## Süße Saucen.

475. **Vanillesauce.**

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Stück Vanille, 20 Gramm Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Teelöffel Weizenpuder oder Mondamin, 1 Eigelb.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in einem Topf auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen, bis die Masse dicklich ist. (Nicht kochen.)

476. **Bittere Mandelsauce.**

Zutaten: 2 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Eigelb, 2 Teelöffel Mondamin, 5 bittere, 5 süße Mandeln.

Zubereitung: Die Zutaten schlägt man in einem Topf auf dem Feuer mit einem Schneebesen, bis die Sauce dicklich ist. (Nicht kochen.)

477. **Chaudeausauce.**

Zutaten: 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Zitronen- oder Apfelsinensaft, 40 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein.