

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Erprobte Kochrezepte

Maggi GmbH <Berlin>

Berlin, [ca. 1935]

Mehl-und Süßspseisen

urn:nbn:de:bsz:31-57609



Mehl- u. Süßspeisen

Spätzle

1 Pfund Mehl	Salz
2 Eier	2 Eßlöffel (40 g) Butter
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser	geriebene Semmel

Von dem Mehl, den Eiern, dem Wasser und Salz einen festen Teig rühren, so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig auf angefeuchtetes Brett legen und mit einem Messer länglich dünne Spätzle in siedendes, leicht gesalzenes Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, sind sie gar. Nun mit dem Schaumlöffel herausnehmen, mit warmem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Beim Anrichten die in Butter angeröstete Semmel darübergeben.

Apfelküchle

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	2 Pfund Apfel
$\frac{1}{2}$ Liter Milch	6 Eßlöffel feinen Zucker
2 Eier	etwas Zimt
$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz	Baifett

Das Mehl mit der Milch, dem Eigelb und dem Salz zu einem dickflüssigen Teig anrühren und beiseitestellen. Die Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Unmittelbar vor dem Backen

die 2 Eirweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Dann die Apfelscheiben in den Teig tauchen und in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun backen. Beim Anrichten die Küchelchen mit dem mit etwas Zimt vermischten Zucker überstäuben.

Die Äpfel können auch in feine kleine Stüchchen geschnitten werden, die mit dem Teig verrührt und zu kleinen Küchelchen gebacken werden.

Gute, billige Grießspeise

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch	1 Eßlöffel (20 g) Butter
200 g Grieß	1 Pfund saure Kirschchen
3 Eier	Zucker, Salz

Die saure Milch, den Grieß, das Gelbe der Eier, die zerlassene Butter, etwas Salz gut verrühren und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eirweiß leicht vermischen. Die Masse eine Weile stehen lassen, eine Pfanne mit Butter austreichen, den Teig hineingeben, mit den Kirschchen belegen und im Ofen goldgelb backen. Hübsche viereckige Stücke schneiden und mit Zucker bestreuen. Wird warm gegessen.

Grieß-Schnitten

$\frac{1}{4}$ Liter Milch	$\frac{1}{4}$ Pfund Grieß
1 Prise Salz	1 Ei
1 Eßlöffel Zucker	geriebene Semmel
etwas Zitronenschale	3 Eßlöffel Butter

Die Milch mit dem Salz, Zucker und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren den Grieß zuschütten, dick einkochen und kaltstellen. Wenn abgekühlt, das Ei darunterrühren, längliche Schnitten formen, mit der geriebenen Semmel panieren und in Butter von beiden Seiten hellbraun backen.

Dicker Milchreis

200 g Reis	$\frac{1}{2}$ Liter Milch
$\frac{1}{2}$ Liter Wasser	1 Teelöffel (10 g) Butter
Salz und Zucker nach Geschmack	

Den Reis mit einer Prise Salz in dem Wasser aufs Feuer bringen und halb gar kochen. Nach und nach die kochende Milch zugießen, Butter und Zucker nach Geschmack zugeben und völlig gar kochen.

Rote Grütze

$\frac{1}{2}$ Liter Himbeer- oder Johannisbeersaft	100 g Sago
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser	50 g Zucker
	etwas abgeriebene Zitrone

Aus dem Sago mit dem Saft, Wasser, Zucker und der Zitronenschale einen dicken Brei kochen. Zum Erkalten in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschüssel geben.

Rote Grütze aus Früchten

1 Pfund Johannisbeeren	4 Eßlöffel (80 g) Reismehl
$\frac{1}{2}$ Pfund Himbeeren	Zucker nach Geschmack (der Säure der Früchte Rechnung tragend)
1 Päckchen Vanillezucker	

Die von den Stielen befreiten, gewaschenen Johannisbeeren und die Himbeeren in 1 Liter Wasser weichkochen und durch ein Sieb streichen. Den Saft wieder zum Kochen bringen, den Vanillezucker beifügen, gut süßen, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser das Reismehl glattquirlen und unter Umrühren in den kochenden Saft gießen, 10 Minuten gar kochen lassen. Nun die Grütze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel füllen und erkalten lassen. Zum Anrichten die Speise aus der Form stürzen und mit roher Milch oder Sahne reichen.

Götterspeise

1/2 Liter Milch	2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
3 Eßlöffel (60 g) Reismehl	1 Pfund eingemachte Preiselbeeren
5 Eßlöffel (100 g) Zucker	

Die Milch mit der Prise Salz und dem Vanillezucker aufkochen, mit dem vorher in etwas kalter Milch glattgerührten Reismehl binden, den Pudding einige Minuten durchkochen lassen, vom Feuer nehmen und unter lebhaftem Rühren die zwei Eigelb darunterziehen. Dann die Preiselbeeren mit dem Zucker schaumig rühren und den recht steif geschlagenen Schnee der beiden Eiweiß innig daruntermengen. Nun den Vanillepudding auf dem Boden einer Glaschale anrichten und den Preiselbeerschnee darüberhäufen.

Zitronen-Creme

3 Eier	5 Blatt Gelatine
75 g Zucker	2 Zitronen

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach den Saft der Zitronen dazugeben und das Abgeriebene einer Zitrone. Die Gelatine in kaltem Wasser waschen, gut ausdrücken, in einem Eßlöffel heißem Wasser auflösen und zu dem schaumig gerührten Eigelb geben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und darunterziehen.

Vanille-Pudding

1/2 Liter Milch	40 g Kartoffelmehl
2 Eier	2 Eßlöffel (40 g) Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	

Die Milch mit dem Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Das Kartoffelmehl mit 2 Eßlöffel zurückgelassener kalter Milch glatt-rühren, unter ständigem Rühren zur Milch geben und aufkochen lassen.

Den Topf vom Feuer nehmen, die verrührten Eigelbe darunterziehen und zum Schluß die zu Schnee geschlagenen Eiweiß daruntermengen.

Schokoladen-Pudding

Einen Pudding nach obigem Rezept bereiten. Statt des Vanillezuckers 30 g glattgerührten Kakao in die Milch geben.

Schneebälle

2 Eier	1/2 Liter Milch	1 Päckchen
50 g Zucker	2 Teelöffel Kartoffelmehl	Vanillezucker

Die Eiweiß zu Schnee schlagen, die Milch zum Kochen bringen, vom Feuer ziehen und auf der heißen Milch den Eiweißschnee im zugedeckten Topf 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker 10 Minuten schaumig rühren. Den festgewordenen Schnee mit einem Löffel ballenweise abstechen und in eine Glasschüssel geben. — Die Milch mit dem angerührten Kartoffelmehl dicken, vom Feuer nehmen, das schaumig gerührte Eigelb dazugeben, auf kleinem Feuer bis kurz vor dem Kochen erhitzen und über die Schneebälle gießen.

Obstsalat

2 Apfel	2 Bananen	2 Eßlöffel Nüsse, zerkleinert
2 Apfelsinen	1 Eßlöffel Rosinen	3 Eßlöffel Zucker

Die Äpfel, Apfelsinen und Bananen schälen und in Scheibchen schneiden. Die gewaschenen Rosinen und die zerkleinerten Nüsse dazugeben, mit Zucker bestreuen, einige Zeit ziehen lassen und nach Belieben ein Gläschen Weinbrand dazugießen.

