

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche

Binswanger, Maria

Baden-Baden-Lichtental, 1913

3. Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-56180

3. Aufläufe.

53. Reisauflauf.

150 Gramm Veroneserreis, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, 1½ Liter Milch und etwas Zitronenschale.

Der Reis wird mit etwas Butter, Zucker und ein wenig Salz in kalter Milch zugesetzt, zu einem dicken Brei weichgekocht und dann beiseite gestellt. Die übrige Butter samt Zucker, Eigelb und Zitronenschale wird ½ Stunde lang schaumig gerührt und dann mit dem Reisbrei gut vermengt. Zuletzt zieht man den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut bebutterte Form und bäckt sie bei guter Hitze 1 Stunde lang im Ofen.

54. a) Griesauflauf.

120 Gramm groben Gries, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, Zitronenschale, 1 Liter Milch, ein wenig Salz.

In einem Liter Milch gibt man etwas Butter, Zucker und eine kleine Prise Salz, läßt die Milch siedend werden, rührt den Gries hinein, kocht ihn zu einem dicken Brei und stellt ihn dann zugedeckt beiseite. Die Butter wird mit Zucker, Eigelb und etwas Zitronenschale ½ Stunde schaumig gerührt, dann der Gries und zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gemengt. Die ganze Masse gibt man in eine gut bebutterte Auflaufform und bäckt sie ¾ Stunden bei guter Hitze.

54. b) Uebergossener Griesauflauf.

10 Löffel feinen Gries, 4 Eidotter, 4 Eßlöffel voll Zucker und kochende Milch.

Die Eidotter werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann Gries und Schnee darunter gemengt. Man gibt den Teig in eine mit Butter und feinen Semmelbröseln ausgestrichene Form, bäckt ihn schön, schneidet den Auflauf in Teile und übergießt ihn mit kochender Milch, soviel als er aufsaugt. (Quillt sehr auf.) Der Auflauf wird warm oder kalt mit Fruchtbeiguß serviert.

Statt Gries kann auch Mais verwendet werden.

55. Hirseauflauf.

150 Gramm Hirse, 50 Gramm Butter, 6 Eier, ein wenig Salz, 1 Liter Milch, 80 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale.

Schöne gelbe, geschälte Hirse wird gut gewaschen, mit kalter Milch, etwas Butter, Salz und Zucker aufgesetzt, dick eingekocht. Die Butter wird mit Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig gerührt, der erkaltete Hirsebrei dazu gegeben und tüchtig vermengt, zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gezogen, die Masse in eine bebutterte Form gegeben, und eine Stunde bei guter Hitze im Ofen gebacken.

56. Polenta-Auflauf.

150 Gramm Polentagries, 80 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, 1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz und etwas Zitronenschale.

Die Polenta wird in kochende Milch nebst Butter, Zucker und Salz eingerührt und zu einem festen Brei langsam gekocht. Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale werden zusammen recht schaumig gerührt, die erkaltete Polenta damit vermengt und zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gezogen. Man füllt damit eine bebutterte Auflaufform und bäckt die Masse eine Stunde bei guter Hitze.

57. Haferflockenauflauf.

250 Gramm Haferflocken, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, 1 Liter Milch, etwas Salz, Zitronenschale.

Die Haferflocken werden in kochende Milch mit etwas Butter, Zucker und ein wenig Salz eingerührt, aufgekocht, und wenn der Brei dick wird, zugedeckt und langsam eine Stunde weitergedünstet. Dann rührt man Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenschale recht schaumig, gibt die Haferflocken darunter und fügt zuletzt den Schnee der 6 Eier leicht bei. In einer bebutterten Form wird die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze gebacken.

58. Sagoauflauf.

150 Gramm Perlsago, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, 1 Liter Milch, Salz, Zitronenschale.

Der Perlsago wird erst sauber gewaschen und dann mit kalter Milch, ein klein wenig Salz, Butter und Zucker zugesetzt und weichgekocht. Ist der Brei dick, so setzt man ihn beiseite. Zucker, Butter, Eigelb und Zitronenschale werden zusammen recht schaumig gerührt, der Sago beigemengt und zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gezogen. Die ganze Masse wird in einer bebutterten Form $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze gebacken.

59. Semmelauflauf.

6 alte Semmeln, 100 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 8 Eier, etwas Milch, kleine Weinbeeren, eine Hand voll geriebene Mandeln, Zitronenschale.

Die Semmeln werden abgerieben, fein geschnitten und mit etwas Milch befeuchtet. Man rührt Butter, Zucker und Eigelb recht schaumig, gibt Semmeln, Weinbeeren und die Mandeln dazu, mengt alles gut und zieht noch den Schnee der Eier darunter, füllt eine bebutterte Form damit und bäckt den Auflauf bei guter Hitze während einer Stunde.

60. Nudelauf.

200 Gramm trockene breite Nudeln, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, etwas Zitronenschale, 2 Liter Milch.

Die Nudeln werden fein zerstoßen, in der kochenden Milch nebst etwas Butter, Salz und Zucker zu festem Brei gekocht. Butter, Zucker, Zitronenschale und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang schaumig gerührt, die erkalteten Nudeln dazu gegeben, der Schnee der Eier darunter gezogen und in einer bebutterten Auflaufform bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

61. Makkaroniauf.

200 Gramm italienische Makkaroni, 80 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, 6 Eier, wenig Salz, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, Zitronenschale.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Nudelauf.

62. Aepfelauf.

2 Suppenteller voll steifes Apfelmus, 100 Gramm geriebene Semmeln, 125 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 8 Eier, nach Belieben etwas Zimt, Zitronenschale.

8 Eigelb werden mit Zucker, Butter und Zitronenschale recht schaumig gerührt, die geriebenen Semmeln und das Apfelmus darunter gemengt und zuletzt der Schnee der Eier. Die Masse wird in einer recht gut bebutterten Form eine Stunde bei guter Hitze gebacken.

63. Mandelaufwurf.

300 Gramm süße Mandeln, 100 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, 9 Eier.

Die Mandeln werden verlesen, gestoßen oder gemahlen, das Mehl fein gesiebt. Die Eigelb werden mit Zucker und Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, der Schnee der 9 Eier und damit auch die gemahlten Mandeln darunter gezogen und in einer gut ausgebutterten Auflaufform bei sehr mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Statt Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.

64. Zitronenaufwurf.

150 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, 6 Eier, 2 Eßlöffel voll Wasser, 1 Eßlöffel voll Zitronensaft und etwas Zitronenschale.

Zucker, Eigelb und der Zitronensaft werden zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig geschlagen, der Eierschnee und das feingesiebte Mehl zugleich leicht darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden bei sehr gelinder Hitze gebacken.

65. Schrotbrotmehlaufwurf mit Kirschen oder Weichseln.

150 Gramm Schrotbrotmehl, 80 Gramm Zucker, 1 Hand voll geriebene Mandeln, 6 Eier, nach Belieben etwas Zimt, Zitronenschale, 2 Pfund Kirschen oder Weichseln.

Der Zucker wird mit Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht schaumig gerührt, dann der Schnee der Eier, und mit diesem zugleich das Schrotbrotmehl und die geriebenen Mandeln darunter gezogen und schließlich die abgestielten Kirschen oder Weichseln mit der Masse gut vermengt, diese in eine gut bebutterte Form gegeben und der Auflauf bei sehr mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken.

66. Schrotbrotmehlauf mit Aepfel.

Die Teigmasse ist dieselbe wie beim vorhergehenden Auflauf. Statt der Kirschen gibt man lagenweise mit dem Teig frische, fein geschnitzelte Aepfel dazwischen, die man jeweils mit etwas Zucker, nach Belieben auch mit ein wenig Zimt bestreut. Mit dem noch übrigen Teig deckt man die Aepfel zu und bäckt den Auflauf 1 Stunde bei sehr gelinder Hitze.

67. Schokoladauf von Kneippschrotmehl.

150 Gramm Kneippschrotmehl, 80 Gramm Zucker, 50 Gramm geriebene Schokolade, 6 Eier, eine Hand voll geriebene Mandeln, Zitronenschale.

Der Zucker wird mit dem Eigelb und Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und damit gleichzeitig das Schrotmehl, die Mandeln und Schokolade darunter gemengt, in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

68. Tag- und Nachtauf.

Die Zubereitung ist genau dieselbe wie beim Griesauf. Die Masse vom Griesauf wird, wenn sie

ganz fertig gerührt ist, in zwei Teile geteilt und die eine Hälfte mit Kakao oder Schokolade vermengt. Dann gibt man den Auflauf in zwei Lagen, unten die dunkle und oben die helle in eine Form und bäckt denselben bei guter Hitze.

69. Maismandelaufbau.

$\frac{1}{2}$ Pfund Maisgries, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 6 Eier und etwas Zitronenschale.

Zucker und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, dann gibt man den Schnee der Eiweiß daran und mischt mit diesem zugleich den Gries und die Mandeln hinein. Das Ganze muß langsam und doch bei guter Hitze gebacken werden.

4. Puddings.

70. Reispudding.

150 Gramm Karolinenreis, 1 Liter Milch, 120 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 8 Eier, 1—2 Eßlöffel voll Mehl und etwas Zitronenschale.

Der Reis wird gewaschen, mit der Milch zugesetzt, kernig weichgekocht und dann Butter und Mehl eingerührt. Unterdessen werden Zucker und Eigelb recht schaumig geschlagen, der Reis hinzugegeben, und zuletzt der Eierschnee leicht darunter gezogen. Die Masse wird in eine gutbestrichene Puddingform gefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Der Pudding wird auf eine warme Platte gestürzt und mit Fruchtbeiguß serviert.