

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche**

**Binswanger, Maria**

**Baden-Baden-Lichtental, 1913**

4. Puddings.

**urn:nbn:de:bsz:31-56180**

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 Fruchtbeigß serviert.

### 71. Griespudding.

100 Gramm groben Gries, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 8 Eier, etwas Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch.

Der Gries wird in die kochende Milch eingerührt und darin aufgekocht, bis er sich von der Pfanne löst; dann bringt man ihn in eine Schüssel, gibt Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale nach und nach daran, bis alles vermengt ist. Zuletzt zieht man den Eierschnee leicht darunter und füllt eine ausgestrichene Puddingform mit der Masse, läßt sie eine Stunde im Wasserbad kochen, stürzt den Pudding und gibt ihn mit Zitronenbeiguß zu Tisch.

### 72. Mehlpudding.

200 Gramm Mehl,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 125 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 9 Eier, etwas Zitronenschale.

Das Mehl wird mit Milch glatt angerührt, aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Schütte diesen in eine Schüssel, verrühre ihn fein mit Butter, Zucker und Zitronenschale und füge ein Eigelb nach dem andern bei; zuletzt ziehe noch den Eierschnee leicht unter die Masse und verfähre wie bei den andern Puddings. Er wird mit Fruchtbeiguß serviert.

### 73. Schokoladepudding.

150 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Schokolade, 100 Gramm Mandeln, 6 Eier, den Saft einer Zitrone und etwas Zitronenschale.

Das Mehl wird mit kalter Milch glatt angerührt, dann aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren

zu einem dicken Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne löst. Bringe ihn dann in eine Schüssel, menge die Butter, nach und nach die Eigelb daran, sowie die übrigen Zutaten. Zuletzt mische noch den Eierschnee darunter, fülle die Masse in eine gutbebutterte Form und verfare wie bei den andern Puddings. Er wird mit Frucht- oder Milchbeiguß serviert.

Gibt man in diese Masse 2 Kochlöffel voll rohes Mehl, so kann diese auch als Auflauf im Ofen gebacken werden, wozu  $\frac{3}{4}$  Stunden Backzeit erforderlich sind.

#### 74. Semmelpudding.

6 alte Semmeln, 150 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 9 Eier, ein wenig Milch, 100 Gramm Rosinen und Weinbeeren, 100 Gramm Mandeln und etwas Zitronenschale.

Man schält die Semmeln ab, schneidet sie fein, befeuchtet sie mit etwas Milch, rührt Butter, Zucker und Eigelb recht schaumig, gibt das angefeuchtete Brot hinein, sowie die gewaschenen Weinbeeren und Rosinen, die geriebenen Mandeln und Zitronenschale, verrührt alles gut, und zieht den Eierschnee unter die Masse. Verfare dann wie bei den andern Puddings. Milch- oder Fruchtbeiguß kann dazu serviert werden.

#### 75. Zwiebackpudding mit Früchten.

12 Hand voll gemahlener Zwieback oder geröstete Semmelbröseln, genug Fruchtsaft zum Anfeuchten derselben, nach Geschmack etwas alkoholfreien Wein, verschiedene Kompotte, zusammen etwa halb soviel wie Semmelbröseln, 2 Hand voll gemahlene Mandeln, 1 Hand voll Weinbeeren, 1 Hand voll Sultaninen, 3—4 Eier,

Zucker nach Geschmack, eine Prise Salz, etwas Zitronenschale und den Saft von einer Zitrone.

Den gemahlenen Zwieback oder geröstete feine Semmelbröseln feuchtet man mit Fruchtsaft, auch etwas alkoholfreiem Wein an, und vermengt dies mit Kompotten von verschiedener Art und Farbe und den übrigen Zutaten. Dann kocht man die Masse 1 Stunde im Wasserbad oder in einem tiefen Tiegel unter öfterem Umrühren, bis die Weinbeeren gut aufgequollen sind und füllt Puddingformen damit, die man vorher mit kaltem Wasser ausspült. Nach dem Erkalten stürzt man sie auf eine Platte und serviert mit Fruchtbeigüß.

#### 76. Kastanienpudding.

2 Tassen gekochte, durchgedrückte Kastanien, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Tasse Zucker, Salz.

Schläge Eigelb und Zucker bis rahmdick, füge das Kastanienmus darunter nebst Vanillin, nach und nach auch etwas Zwiebackbröseln unter beständigem Rühren und zuletzt noch den Eierschnee, der sehr steif sein muß. Gieße die Masse in eine gut bebutterte Form, und backe sie im Ofen. Sahne statt dem Eiweiß erhöht den Wohlgeschmack.

#### 77. Glutenpudding.

Uebergieße eine Tasse Gluten mit 3—4 Tassen kaltem Wasser, stelle es  $\frac{1}{2}$  Stunde beiseite, füge etwas Salz, Zucker nach Geschmack, und 50 Gramm Butter hinzu, und lasse den Pudding  $\frac{1}{2}$  Stunde backen oder 1 Stunde im Dampfbad kochen. Zieht man den Schnee von 3 Eiern unter den Pudding, so wird derselbe lockerer und geht besser auf.

### 78. Maispudding.

150 Gramm Maisgries, 60 Gramm Zucker, 5—6 Eier,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 80 Gramm Butter, etwas Salz.

Der Mais wird in die kochende Milch gestreut und zu einem dicken Brei gekocht. Wenn abgekühlt, werden Butter und Zucker, nach und nach die Eigelb gut beigemischt und zuletzt der festgeschlagene Schnee der Eier. Nach Belieben kann dem Ganzen Zitronen- oder Vanille-Geschmack gegeben werden. Dann gibt man die Masse in eine bestrichene und ausgestreute Form (Puddingform) und läßt sie eine Stunde im Wasserbad kochen. Am Schluß wird der Pudding gestürzt und mit beliebigem Kompott oder Fruchtsaft serviert.

### 79. Kaiserpudding.

100 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 5 in Milch eingeweichte und passierte Semmeln, 5 Eier, eine Handvoll geriebene Mandeln, eine Handvoll Rosinen und Weinbeeren, etwas Zitronenschale.

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, das andere hinzugegeben und zuletzt mit dem steifen Schnee vermengt. Die Masse wird in einer mit Butter bestrichenen und ausgebröselten Puddingform 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

### 80. Rheinischer Pudding.

140 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 9 Eier, 100 Gramm Mandeln, 50 Gramm geriebenen Zwieback und etwas Zitronenschale.

Das Mehl wird mit der Milch recht gut abgerührt, die Butter dazu gegeben und am Herd zu einem glatten Brei gekocht bis er sich von der Pfanne löst; man gibt die Masse in eine Schüssel, wenn halb erkaltet,

rührt man den Zucker, die 9 Eigelb, Mandeln, Zitronenschale, Zwieback und den steifgeschlagenen Schnee daran, füllt sie in eine bebutterte und ausgebröselte Form und kocht den Pudding 1 Stunde zugedeckt im Wasserbad.

### 81. Caramelpudding.

100 Gramm Staubzucker, etwas geriebene Haselnüsse, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, nochmals 30 Gramm Staubzucker, 5 Eigelb und der festgeschlagene Schnee von 5 Eiweiß.

Die 100 Gramm Zucker läßt man braun werden, gibt 1 Eßlöffel geriebene Haselnüsse dazu, gießt ihn mit  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser auf, kocht ihn bis zur Syrupdicke ein und stellt ihn bei Seite.

Die Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, setzt ihr das Mehl zu, läßt etwas schäumen, und gießt mit der kochenden Sahne und dem gebrannten Zucker auf. Dann läßt man die Masse einen Augenblick am Feuer schwitzen (anrösten), gibt nach und nach die Eigelb, die 30 Gramm Zucker und zuletzt den Schnee dazu, vermischt das Ganze leicht, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Nüssen ausgestreute Puddingform und läßt es 35 Minuten im Wasserbad kochen. Gestürzt kann der Pudding mit beliebigem Kompott oder mit Chaudeau serviert werden.

### 82. Schrotmehlpudding.

$\frac{1}{2}$  Pfund Kneipp-Schrotmehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Fruchtsaft, 150 Gramm Zucker, 5 Eier, 50 Gramm Weinbeeren und 50 Gramm geriebene Mandeln, Zimt und Zitronenschale.

Das Schrotmehl wird mit einem beliebigen Fruchtsaft angefeuchtet, Zucker und Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde recht schaumig gerührt, Mandeln, Weinbeeren, Zimt und

Zitronenschale dazugegeben, das Schrotmehl eingerührt und der steifgeschlagene Schnee der 5 Eiweiß darunter gemengt. Man füllt damit eine bebutterte und ausgebröselte Puddingform und kocht die Masse 1 Stunde im Dampf.

### 83. Nudelpudding.

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

Die Nudeln werden in kochende Milch nebst Butter, Zucker und Salz eingerührt, zu festem Brei verkocht und erkaltet etwas zerhackt. Zucker, Butter und Eigelb werden schaumig gerührt, die Nudeln und Mandeln dazu gegeben, alles gut vermengt und zuletzt der steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter gemischt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene und ausgebröselte Puddingform gefüllt und im Wasserbad zugedeckt 1 Stunde gekocht.

### 84. Apfelpudding.

6 alte Semmeln, 125 Gramm Butter, etwas süße Mandeln, 150 Gramm Zucker, 8 Eier, 1 Messerspitze Zimt, 125 Gramm kleine Rosinen, 3 Pfund frische Äpfel, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

Man weicht die geschälten Semmeln in kalter Milch ein, drückt sie aus und brennt sie mit Butter ab. Die abgebrannte Masse rührt man mit dem Eigelb schaumig und gibt Zucker, Zimt, Rosinen und Mandeln hinein. Inzwischen schmort man die Äpfel, fügt sie unter die Masse und gibt zuletzt den Schnee dazu. Das Ganze wird in einer gut ausgestrichenen Puddingform 1 Stunde im Wasserbad gekocht.