

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche

Binswanger, Maria

Baden-Baden-Lichtental, 1913

7. Flammeri und Kaltschalen.

urn:nbn:de:bsz:31-56180

93. Leichte Glutencreme.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Zitronenschale, wenig Salz, Zucker und 2 Löffel voll mit Wasser angerührtem Gluten so lange, bis die Flüssigkeit auf $\frac{2}{3}$ eingekocht ist. Dann fügt man den Schnee von einem Eiweiß dazu, stellt die Creme nochmals aufs Feuer und rührt, bis die Masse 5—6 mal aufgeköcht hat. Man schüttet die Creme durch ein Sieb und serviert sie kalt.

7. Flammeri und Kaltschalen.

94. Flammeri mit Milch.

1 Liter Milch, etwas Salz, 75 Gramm Mondamin, 50 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, feingewiegte Mandeln, Vanillin.

Von dem Liter Milch stellt man 1 Tasse voll beiseite und kocht den andern Teil mit Zucker, Vanillin, Salz und Zitronenschale. Mondamin löst man in der Tasse voll kalter Milch auf, gießt es unter beständigem Rühren in die siedende Milch und läßt 10 Minuten kochen. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten, stürzt den Flammeri auf die Servierschüssel und gibt ihn mit Fruchtsaft zu Tisch.

95. Flammeri mit Milch und Eier.

Die Zubereitung ist dieselbe wie oben, nur mengt man in die mit Mondamin fein verrührte Milch 3—4 Eier, fügt dies der kochenden Milch bei, verfährt im übrigen wie beim vorhergehenden Flammeri und serviert mit Fruchtsaft oder Kompott.

96. **Fruchtflammeri oder rote Grütze.**

1 Liter Himbeer-, Johannisbeer- oder sonstiger Fruchtsaft, 50 Gramm Zucker, 75 Gramm Mondamin, den Saft und die Schale einer Zitrone.

Von dem Fruchtsaft, der entsprechend verdünnt wird, nimmt man 1 Tasse voll weg, bringt den übrigen zum Kochen und gibt etwas Zitronensaft und feingeriebene Zitronenschale hinein. Das im kalten Fruchtsaft aufgelöste Mondamin rührt man in den siedenden Fruchtsaft, läßt 10 Minuten kochen und verfährt im übrigen wie bei den andern Flammeris. Man serviert mit süßer Milch oder Sahne.

97. **Schokoladeflammeri.**

1 Liter Milch, 50 Gramm Schokolade, 125 Gramm Zucker, etwas Vanillin, 75 Gramm Mondamin.

Von der Milch stellt man 1 Tasse voll beiseite, die übrige wird mit der Schokolade, Zucker, Vanillin und Zitronenschale gekocht. Das in der kalten Milch aufgelöste Mondamin gibt man dann unter beständigem Rühren in die siedende Milch und läßt 10 Minuten kochen. Verfahre im weiteren wie bei den andern Flammeris. Man serviert ihn mit Milch oder Zitronenbeiguß.

98. **Erdbeerblancmanger.**

Man kocht 1 Liter Erdbeersaft mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Milch, zuckert dies, fügt 2 Löffel voll in Wasser aufgelöstes Mondamin dazu, rührt bis die Masse dick ist und würzt mit etwas Vanillin. Tauche kleinere und größere Formen in kaltes Wasser, fülle sie mit der Masse und stelle sie beiseite zum Erkalten. Dann stürze und ordne sie auf flacher Glasschüssel, so daß z. B. ein größeres Förmchen in die Mitte und die kleineren rings

herum zu stehen kommen. Man kann auch abwechselnd Blancmanger von anderer Farbe nehmen, oder die Lücken mit einem andersfarbigen Kompott füllen.

99. Himbeerblancmanger

wird ebenso zubereitet.

100. Zwetschgensoufflé.

Man legt getrocknete Zwetschgen oder Pflaumen über Nacht in Wasser ein, kocht sie am Morgen, entfernt die Steine und treibt sie durch die Hackmaschine. Wenn erkaltet, fügt man gehackte Mandeln und Schnee von 1—2 Eiern bei und türmt sie hübsch in einer Glasschüssel auf, bestreut sie mit gehackten oder besteckt sie mit gestiftelten Mandeln, und gießt rings herum einen Milch- oder Zitronenbeiguß.

101. Erdbeerspeise.

1 Liter Garten- oder Walderdbeeren, 50 Gramm Schokolade, $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne, Zucker, etwas Vanillin.

Man fülle eine Glasschüssel lagenweise mit Schlagsahne, dann mit gezuckerten Erdbeeren und geriebener Schokolade und wiederhole dies, bis die Schüssel voll ist und decke mit Schlagsahne zu. Die Speise muß sehr kalt aufgetragen werden.

102. Apfelspeise.

10—12 Kochäpfel, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker, ein wenig Vanillin, 4 Eier, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Die Aepfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt, in wenig Zuckerwasser gedünstet, und nach dem Erkalten auf eine Glasschüssel gelegt. Die Milch bringt man zum Kochen, mengt das mit etwas kalter Milch angerührte Kartoffelmehl und die Eier dazu und läßt alles einen Augenblick am Feuer gut anziehen. Vanillin wird nach Geschmack beigelegt. Dieser Beigebuß wird über die in der Glasschüssel aufgeschichteten Aepfel gegossen. Ist die Speise erkaltet, so wird die steifgeschlagene, mit Zucker und Vanillin gewürzte Schlagsahne darüber gegeben und hübsch aufgetürmt.

103. Zitronenspeise.

6 Eier, 200 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Saft von 2 Zitronen, 10 Gramm Agar-Agar. Statt diesen kann auch Mondamin verwendet werden, wovon man 1—2 Eßlöffel voll in $\frac{1}{2}$ Tasse kaltem Wasser auflöst.

Agar-Agar wird auf dem Herd mit warmem Wasser aufgelöst und etwas abgekühlt. Mondamin, wenn solches verwendet wird, rührt man in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser ein und stellt es, wenn genügend aufgeköcht, beiseite. Zucker und Eigelb rührt man recht schaumig, gibt den Zitronensaft, das Mondamin oder Agar-Agar sorgfältig dazu und zuletzt den Schnee der 6 Eier. Man füllt die Speise in eine Glasschale und stellt sie kalt zum Sulzen.

104. Schneeberg mit Zitronenwürze.

$1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel voll Mondamin, 150 Gramm Zitronenzucker, 9 Eier.

Man gibt die Milch mit dem Zitronenzucker in die Pfanne und bringt sie zum Kochen. Die 9 Eiweiß werden inzwischen zu steifem Schnee geschlagen und mit etwas

Zucker vermengt. Der Schnee wird zu 6 großen Kugeln geformt und jede einzeln in der Zitronenmilch einige Male aufgekocht, dann in einer Cremeschüssel hübsch aufgetürmt, und folgender Beiguß darüber gegossen: Mondamin in kalter Milch aufgelöst, mit dem Eigelb unter beständigem Schlagen vermengt, in die Zitronenmilch gegeben, auf offenem Feuer bis zur Cremedicke geschlagen, und etwas abgekühlt.

IX. Kuchen.

1. Hefenteig zu allen Obstkuchen.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, ein wenig Preßhefe, 3 Eier, eine Prise Salz, 2 Eßlöffel voll zerlassene Butter und etwas Zucker.

Die Hefe wird mit lauwarmer Milch aufgelöst. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht eine Höhlung in die Mitte und gießt die aufgelöste Hefe hinein. Mit etwas von dem umgebenden Mehl verrührt man diese zu einem kleinen Teiglein, deckt die Schüssel mit einem Tuche zu und läßt es an warmem Orte gehen, bis es sich beinahe über das Mehl in der Schüssel gehoben hat. Die noch übrige angewärmte Milch, nebst ein wenig Salz, Zucker, Butter und Eier werden vermengt, in die Schüssel gebracht, und alles mit dem Hefenteig tüchtig vermischt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann deckt man ihn nochmals zu und läßt ihn zum zweiten Male $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gehen. Darauf zieht man ihn ganz dünn auf ein mit Butter bestrichenes