

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

14. Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

14. Aufläufe.

1. Die Auflaufform wird gleich einer Puddingform behandelt und auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut. In Ermangelung einer Form kann man zum Auflauf auch eine feuerfeste Schüssel nehmen.

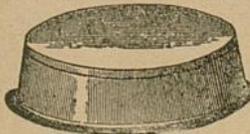
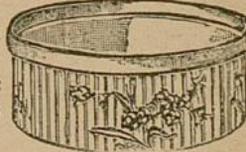
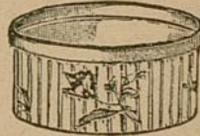
2. Das Backen der Aufläufe. Die Hitze darf weder zu stark noch zu schwach sein, vor allem darf die Unterhitze nicht fehlen. Man backt den Auflauf stets im Ofen und stellt die Form am besten auf einen Kest, weil man sie drehen kann, ohne den Auflauf zu erschüttern. Sollte derselbe von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die weitere Hitze durch Auflegen von Papier abhalten, jedoch muß der Bogen mit Butter bestrichen werden.

3. Das Anrichten. Die Aufläufe werden nicht gestürzt, sondern die Form wird auf eine porzellanene Schüssel gestellt und mit einer Serviette umlegt oder mit einem Untersatz zur Tafel gebracht. Alle Aufläufe müssen sofort serviert werden, weil sie sonst zusammenfallen.

4. Makronenauflauf. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 125 Gramm bittere Makronen, einige Zwiebäcke, 8 Eier, 1–2 Eßlöffel Zucker, beliebiges Obst oder eingemachte Früchte. Man kocht in der Milch Makronen und Zwieback so lange, bis die Masse ganz dick ist. Etwas abgekühlt, rührt man Eidotter und Zucker hinzu, wie auch zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dann gibt man die Masse mit beliebigem feinen Obst, das vorher mit Zucker und Zimt bestreut ist, oder auch mit eingemachten Früchten lagenweise in die mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Auflaufform und backt sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

5. Sagoauflauf. 250 Gramm Sago, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, ein wenig Zitronenschale, 50 Gramm fein gestoßene Mandeln, darunter 8 bittere. Der Sago wird so abgerührt und in der Milch gar und steif gekocht, bis er sich vom Topfe löst. Dann rührt man Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen.

6. Reisauflauf. 250 Gramm Reis, 125 Gramm Butter, 8 Eier, 125 Gramm Zucker, Zitronenschale und Zimt, 5 Zwiebäcke, 125 Gramm gewaschene und ausgeteinte Rosinen. Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, darnach abgeseigt und mit kochender Milch gar und steif gekocht, wobei man ihn jedoch nicht zerrühren darf. Dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den abgekühlten Reis, die gestoßenen Zwiebäcke und Rosinen hinzu, mischt Eiweißschaum dazwischen und backt den Auflauf 1 Stunde.



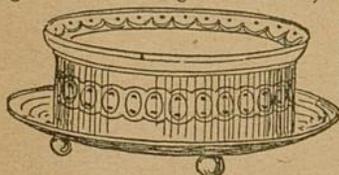
Feuerfeste Backschüssel.

7. Grießmehlauf. 250 Gramm Mittelgrieß, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 175 Gramm Butter, 6 Eier, 100 Gramm Zucker, 6—8 Stück fein gestoßene bittere Mandeln und etwas Salz. Man läßt den Grieß in der Milch so lange kochen, bis er gar und steif ist. Dann rührt man die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz und den etwas abgekühlten Grießbrei hinzu, rührt alles gut durch und vermischt es leicht mit dem Eiweißschaum. Man läßt den Auflauf 1 Stunde baden und gibt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

8. Kartoffelauf. 1 Suppenteller gefochte, geriebene Kartoffeln werden durch ein Haarsieb gestrichen und mit 1 Eßlöffel Butter, 1 Obertasse heißer, süßer Sahne und etwas Salz auf gelindem Feuer abgerührt. Nun verrührt man mit den ausgekühlten Kartoffeln 6 Eidotter, 100 Gramm Zucker, 50 Gramm gestoßene Mandeln, etwas fein geriebene Zitronenschale und 4 Eßlöffel guten Rum oder Arrak. Nachdem man $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, mischt man den Schnee von 6 Eiweiß darunter und backt den Auflauf bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

9. Schwarzbrotlauf. 200 Gramm Butter, zu Sahne gerührt, wird mit 125 Gramm Zucker, 6 Eidotter, etwas gestoßenem Zimt, Kardamom und Zitronenschale, sowie 200 Gramm geriebenem gesiebten Schwarzbrot und 100 Gramm Korinthen verrührt. Zuletzt rührt man den steifen Eiweißschaum durch die Masse und backt den Auflauf 1 Stunde.

10. Biskuitauf. Man rührt 4 ganze Eier $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit 200 Gramm fein gesiebtem Zucker, sowie der fein geriebenen Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone. Dann gibt man nach und nach 200 Gramm fein gesiebtes Mehl dazu



Auflaufform mit Untersatz.

und rührt noch 20—30 Minuten. Nun tut man den Teig in eine ausgestrichene Form und backt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunde. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker und serviert ihn mit warmer Frucht- oder Weinsauce.

11. Sahnenauf. $\frac{1}{2}$ Liter dicke saure Sahne wird gut geschlagen, 4 Eidotter, 60 Gr. feines Mehl, 60 Gr. Zucker, etwas Vanille oder abgeriebene Zitronenschale werden nach und nach hinzugefügt, und zuletzt wird, nachdem man alles etwa $\frac{3}{4}$ Stunde geschlagen, vorsichtig der Schnee von 4 Eiweiß darunter gezogen. Man backt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunde in der Form und serviert ihn mit Chaudeau- oder Rotweinsauce.

12. Kirschlauf. 250 Gramm Weißbrot ohne Kruste wird in Milch eingeweicht und auf dem Feuer abgerührt. Dann rührt man ein Ei dick in Butter zu Sahne, gibt 8 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, darunter einige bittere, ein wenig Zitronenschale, 2—3 Löffel Zucker, das Weißbrot und den Eiweißschaum hinzu. 500 Gramm ausgeteinte, saure Kirschchen, die man mit Zucker vermischt hat, gibt man in eine feuerfeste Schüssel, schüttet die steife Masse darüber und läßt die Speise 1 Stunde baden.

13. Apfelauf. Ganz mürbe Äpfel werden geschält, so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverlezt bleiben und, nachdem die Höhlung mit etwas eingemachtem gefüllt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in der man baden kann, nebeneinander gesetzt. Dann wird 75 Gramm Butter geschmolzen, 125 Gramm Mehl und nicht ganz $\frac{1}{4}$ Liter Milch werden hinzugefügt und über Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topfe ablöst, und zum Abkühlen hingestellt. Unterdes rührt man noch einmal so viel Butter weich, gibt 6 Eidotter, 2 Löffel Zucker, Zitronenschale und die abgerührte Masse, und wenn alles gut verrührt ist, den festen Schaum der Eier dazu und gibt dies über die Äpfel.

Der Auflauf wird sogleich in den Ofen gestellt, 1 Stunde gebacken und in derselben Schüssel aufgetragen.

14. Brotauflauf mit Äpfeln. 1 gehäufte Suppenteller voll in Scheiben geschnittener säuerlicher Apfel, ebensoviel geriebenes Brot, halb Schwarz-, halb Weißbrot, 125 Gramm Zucker, 75 Gramm Korinthen, 125 Gramm Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimt. Das Brot wird mit der Hälfte des Zuckers und dem Gewürz vermischt. Hierauf wird eine Lage in die zugerichtete Form gestreut, diese mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Apfel, Korinthen und Zucker darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, wobei Brot den Schluß macht. Dann wird der Auflauf mit reichlich Butter belegt, und bei starker Hitze $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

15. Reisauflauf mit Äpfeln. 250 Gramm Reis, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 75 Gramm Butter, 125—200 Gramm Zucker, 4 Eier, 12 Borsdorfer Apfel, 1 Glas Weißwein, 1 Zitrone und 1 Apfelsine. Man kocht den abgebrühten Reis mit der Milch und Butter gar, aber nicht zu weich. Dann rührt man den Zucker, sowie die ganzen Eier dazwischen. Vorher hat man die geschälten und halbierten Apfel in Wasser und Wein mit Zucker, Zitronensaft und Schale gar gekocht, wobei sie ganz bleiben müssen. Dann nimmt man sie aus der Brühe, fügt zu dieser den Saft einer Apfelsine und noch so viel Zucker hinzu, daß sie geleeartig wird. Nun legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis und darauf eine Lage Apfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Apfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf. Man läßt den Auflauf so lange backen, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt die geleeartige Sauce darüber.

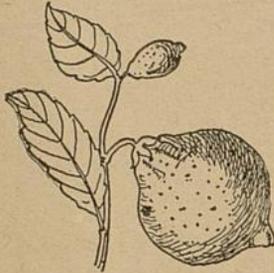
16. Apfelmusauflauf. Man bereitet von 500 Gramm säuerlichen Äpfeln recht gutes Mus, läßt es auf dem Feuer recht dick einkochen und rechnet auf 200 Gramm Mus 8 Eiweiß. Man schlägt von 4 Eiweiß recht steifen Schnee und zieht ihn unter das heiße Mus, läßt es hierauf erkalten und gibt dann den Schnee der anderen 4 Eiweiß dazu. Nachdem man das Mus in die Form gefüllt, bestreut man es mit Zucker und gestoßenen Mandeln oder Makronen. Man sticht nun mit einem Messer mehrere Male bis auf den Grund und backt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde im mäßig heißen Ofen. Dieser Auflauf muß sofort gegessen werden, da er sehr leicht zusammenfällt.

17. Marmeladenuflauf. Man nimmt 250 Gramm feine Marmelade, rührt den Saft von 1 Zitrone durch und mischt den recht steifen Schnee mit 8 Eiern darunter. Dann füllt man es in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streicht die Masse mit dem Messer glatt, streut etwas fein gestoßene Mandeln, mit Zucker vermischt, oder gröblich gestoßene Makronen darüber, sticht mit einem Messer einige Male durch bis auf den Grund und stellt die Schüssel sogleich in einen stark geheizten Ofen, wo man den Auflauf nur 20—30 Minuten backen läßt.

18. Leipziger Punschauflauf. 12 Eier, 250 Gramm gesiebter Zucker, der Saft von 2 Zitronen, die abgeriebene Schale von einer und 1 Glas Rum. Man rührt die Eidotter mit dem Zucker schaumig, fügt dann den Zitronensaft, die Schale und den Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch, backt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10—15 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel.

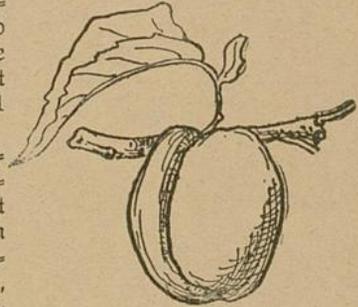
19. Fruchtauflauf. $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 2 Eigelb gut gequirlt; dann werden 75 Gramm feines Mehl, 75 Gramm Zucker und 50 Gramm zerlassene

Butter hinzugetan, darnach wird alles auf dem Feuer zu einem trockenen Brei abgerührt. Während des Erkaltes fügt man allmählich noch 50 Gramm Butter und 2 Eigelb hinzu, rührt, bis es vollständig erkaltet ist, würzt die Masse beliebig mit Zitronenschale, Vanille oder Maraskino und zieht zuletzt behutsam den Schnee von 4 Eiweiß darunter. Nun füllt man $\frac{1}{4}$ des Teigs in die ausgestrichene Form, gibt die betreffenden Früchte, etwa 500 Gramm darauf und füllt zuletzt die übrigen $\frac{3}{4}$ des Teiges hinein. Man läßt den Auflauf etwa $1\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze backen.



Zitron.

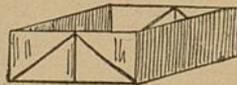
20. Reisaufwurf mit Aprikosen. 250 Gramm Reis, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, etwas Vanille, 1 Liter Milch, 6 Eier, 250 Gramm in Zucker gekochte Aprikosen oder Apfelmus. Der Reis wird in Wasser zum Kochen gebracht, abgeseigt und dann mit Butter, Zucker, Vanille und der Milch langsam gar und steif gekocht, wobei die Körner ganz bleiben müssen. Alsdann läßt man ihn ausdampfen, rührt zuerst die Eidotter und darnach den steifen Eiweißschnee leicht durch, gibt eine Lage Reis und eine Lage Aprikosen abwechselnd in die Form, hört mit Reis auf, belegt ihn mit Butterstücken und läßt den Auflauf 1 Stunde bei mäßiger Feuer backen.



Aprikose.

21. Schwarzer Magister, Weißbrotauflauf mit Backpflaumen. 375 Gramm Backpflaumen, die am vorhergehenden Tage gut gewaschen und eingeweicht sind, werden ausgeteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine ausgestrichene Form gelegt, wobei man die Pflaumen mit Zucker bestreut. Dann wird $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 2 Eiern geschlagen und darüber geschüttet. Etwa 75 Gramm Butter wird in Stücken zerteilt und darüber gelegt und der Auflauf 1 Stunde im Backofen gebacken.

22. Käseauflauf. Man vermischt 6 Eßlöffel geriebenen Parmesan- oder Schweizer Käse mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, rührt 6 Eigelb, 15 Gramm Kartoffelmehl, etwas Salz und eine Prise weißen, gestoßenen Pfeffer dazu, zieht den steifen Schnee der 6 Eier darunter und backt den Auflauf bei starker Hitze 20 Minuten, wobei man ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Man serviert den Käseauflauf als Hors d'oeuvre nach der Suppe. Häufig backt man diesen Auflauf auch in Kapseln, die man eigens zu diesem Zwecke aus Schreibpapier faltet.



Papiertäschchen für Käseauflauf.

23. Heringsauflauf. Man richtet sich nach dem Kartoffelaufwurf Nr. 8, läßt aber Mandeln, Zucker und Zitronenschale weg und rühre etwas Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2 guten, gewässerten, ausgegräteten Heringen, nebst 1 Untertasse voll in Butter braun gebratener Zwiebeln und etwas Pfeffer dazwischen.

24. Fleischauflauf. Man backt 500 Gramm Braten recht fein, läßt Butter gelb werden, das Fleisch darin schmelzen und gibt, wenn es abgekühlt ist, ein

Möhrei von 4 Eiern, ferner Zitronenschale, Muskatnuß, etwas in Wasser geweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, noch 2 Eier, sowie etwas Salz hinzu und rührt so lange, bis das Möhrei vollständig vermischt ist. Nun füllt man die Masse in eine zugerichtete Auflaufform und backt sie in einem heißen Ofen recht gelb.

25. Reisauflauf mit Krebsbutter. 250 Gramm Reis, 1 Liter Bouillon, ein wenig Muskatblüte, 100 Gramm Krebsbutter, 1 Glas Madeira, 250 Gramm Kalbsmidder. Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskatblüte und dem nötigen Salz gar und dick eingekocht, dann mit der Krebsbutter und dem Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsmidder in Bouillon gar gekocht und beides schichtweise, wobei man mit Reis anfängt und aufhört, in einer vorgerichteten Auflaufform 1 Stunde gebacken.

26. Maffaroniauflauf. 250 Gramm Maffaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht und mit kaltem Wasser übergossen. Unterdes hat man nach Vorschrift $\frac{1}{4}$ Liter Bechamelsauce bereitet, die man mit 2 Eiern abrührt. In die vorbereitete Auflaufform schichtet man die Maffaroni ein und streut 250 Gramm fein geschnittenen gekochten Schinken dazwischen. Nachdem man die Sauce darüber gegossen, backt man den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

27. Italienischer Reisauflauf. 375 Gramm Reis, reichlich 1 Liter Bouillon, 100 Gramm Butter, 250 Gramm gekochter, fein gehackter Schinken, 125 Gramm Parmesankäse. Man kocht den Reis nach dem Abbrühen in guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, jedoch müssen die Körner ganz bleiben. Nachdem gibt man den Reis mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und backt das Gericht langsam 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde.

28. Kastanienauflauf. Von 500 Gramm Kastanien wird die äußere Schale entfernt; nachdem die Kastanien einige Zeit in kochendem Wasser gelegen haben, wird die innere Haut abgezogen. Nachdem nun die Kastanien in $\frac{1}{2}$ Liter Milch weich gekocht sind, werden sie durch ein Sieb gestrichen; in die noch heiße Masse rührt man 75 Gramm Butter und läßt sie dann erkalten. Hierauf schlägt man 6 Eidotter mit 100 Gramm Zucker schaumig, fügt 3 Eßlöffel Maraskino oder einen andern feinen Likör hinzu und rührt dann die erkalteten Kastanien und zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Man backt den Auflauf etwa $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze und gibt ihn mit Chaudreau oder Rotweinsauce zu Tisch.

29. Haselnußauflauf. 100 Gramm Haselnußkerne werden mit kochendem Wasser gebrüht und hierauf gehäutet. Nun stößt man sie mit 20 Gramm abgezogenen bitteren Mandeln im Steinmörser oder mahlt sie auf der Mandelmühle. Hierauf zerreibt man sie mit etwas süßer Sahne im Reibnapf zu einem feinen Brei. Dann brennt man auf gelindem Feuer $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 250 Gramm feinem Weizenmehl, 100 Gramm gestoßenem Zucker, etwas Salz und 50 Gramm Butter zu einem glatten Teige ab. Sobald der Brei vom Feuer kommt, verrührt man ihn mit den Nüssen und gibt noch 50 Gramm Butter dazu, sowie 6 Eigelb; nun rührt man, bis die Masse erkaltet ist, zieht zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt damit die Form $\frac{3}{4}$ voll und backt den Auflauf 1 Stunde im mäßig heißen Ofen. Man serviert ihn mit Chaudreausauce oder mit Milchsauce, die mit Vanille oder Orangenblüten gewürzt ist.