

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

12. Abschnitt. Aufgezogenes und Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Aufgezogenes und Aufläufe.

Sollen die Aufläufe gut gelingen, so ist Hauptbedingung ein fest geschlagenes Eiweiß; man verhütet das Gerinnen desselben, indem man während dem Schlagen einen Böffel gestoßenen Zucker beimischt. Auch ziehe man den festen Eierschnee langsam unter die Masse, fülle diese in eine flache Porzellanform und beachte genau die Backzeit, da Aufläufe ein langes Stehen vor und nach dem Backen nicht vertragen. Verwendet man anstatt Weizenmehl Mandarin oder Maizena, so nehme man davon weniger, da beides stark quillt.

1. Apfelberg.

Kleine Borsdorfer Äpfel werden geschält, in der Mitte ausgestochen, sodann in ganz dünnem Zucker weich gekocht und zum Erkalten ausgehoben. Die Höhlungen der Äpfel werden mit Gelee oder Marmelade ausgefüllt und die Äpfel in Form einer Kugel auf einer Porzellanform übereinander gestellt, darauf schlägt man von 8 Eiweiß einen festen Schnee, zieht 150 Gramm fein gestoßenen Zucker darunter, welchem man etwas Vanille zusetzt, streicht die feste Eiweißmasse über den Apfelberg, stäubt etwas Zucker darüber und backt bei ganz gelinder Hitze etwa 10 Minuten die ganze Speise goldgelb ab; man kann dieselbe kalt oder warm zu Tisch geben.

2. Apfelstrudel.

Hierzu gilt der Teig von Rezept Nr. 40; dann werden gebratene und geschälte Äpfel gut mit Butter verrührt, giebt ein paar Hände voll gewaschene Rosinen und Weinbeeren, nebst Zitronen-

schalen und Zucker dazu, streicht damit auf den Fladen messer-
rückendick von der Füllung auf, rollt sie zusammen und verfährt
damit wie bei den Rahmstrudeln.

3. Einfache Apfelspeise.

6—8 große Äpfel schäle, schneide sie in Scheiben, gieße Rum
darüber, bestreue sie mit Zucker und Zimt, röste Semmelscheiben in
Butter, lege die Semmelscheiben und Äpfel in eine gebutterte Back-
form, dann quirl 3 Eier mit Sahne, gieße es über die Masse und
lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde schön gelb backen und gebe die Speise warm
zu Tisch.

4. Warmer Apfelauflauf.

18—20 feine Prinzenäpfel schneidet man in Viertel, das
Kernhaus heraus, dann in feine, durchsichtige Scheiben. $\frac{1}{2}$ Kilo
Zucker wird mit 125 Gramm Butter gerührt, dann 12 Eier daran,
der Saft von 2 Zitronen, die abgeriebene Schale von einer Zitrone
dazu. Dann wird die Masse in eine ausgestrichene Form gefüllt
und im Ofen gebacken.

5. Apfelreis.

1 Obertasse voll Reis wird in Milch weich gekocht, doch müssen
die Körner ganz bleiben. Unterdessen hat man 6 schöne Äpfel ge-
schält, in dünne Scheiben geschnitten und in leichtem Zucker weich
gekocht; dann wird eine Schüssel genommen und abwechselnd eine
Lage Reis und eine Lage Apfelschnitte übereinander gelegt und
stark eingezuckert; von 6 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen,
120 Gramm feiner Zucker darunter gezogen, der Apfelreis damit
überzogen und in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb abgebacken
und sofort serviert.

6. Auflauf von Himbeeren oder Erdbeeren.

Derselbe wird wie Stachelbeerauflauf, Nr. 43, behandelt.

7. Auflauf von Maraschino di Zara.

Man rührt von 125 Gramm Maizenamehl, $\frac{1}{4}$ Maß süßem
Rahm und 90 Gramm Zucker über dem Feuer einen dicken Brei
ab; sodann werden 45 Gramm frische Butter mit 8 Eigelb schäu-
mig gerührt, giebt den kalten Brei dazu mit $\frac{1}{4}$ Obertasse voll
Maraschino di Zara versetzt, zieht den festgeschlagenen Schnee von
8 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Schale ein, bestäubt
sie mit Zucker und läßt den Auflauf schön goldgelb backen. Auf

dieselbe Art kann jeder beliebige Liqueur dazu genommen werden, nur daß dann der Auslauf den Namen des dazu gewählten Liqueurs bekommt.

8. Auslauf von Punsch.

Über 8 Gramm schwarzen, feinsten Thee wird $\frac{1}{2}$ Maß kochender Rahm in eine Terrine gegossen und zugedeckt, nach $\frac{1}{2}$ Stunde durch ein Tuch abgeseiht und der Saft einer Orange oder Zitrone, nebst $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Rum zugesetzt. Sodann werden 125 Gramm Reismehl, 125 Gramm Zucker mit dem Punsch zusammen zu einem dicken Mus über dem Feuer abgerührt, nach dem Erkalten mit 10 Eigelb gut schäumig geschlagen und sodann der festgeschlagene Schnee von 10 Eiweiß darunter gezogen. Die Masse wird in einer tiefen Porzellanschüssel hoch aufgestrichen, mit Zucker bestreut und schön goldgelb in gelinder Ofenhitze gebacken und sofort serviert.

9. Auslauf von Nudeln.

Von 2 Eiern werden geschnittene Nudeln bereitet und in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gekocht, dann in eine Schüssel gethan, 125 Gramm Zucker mit 10 Eidotter gerührt, nebst dem Eierschnee mit den Nudeln vermischt und in eine gut gebutterte Form gefüllt.

10. Süßer Auslauf von Zitrone (Chokolade oder Rum).

Man rührt 10—12 Gelbeier, 250 Gramm Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone schäumig, zieht zuletzt den sehr steifen Schnee darunter und bäckt den Auslauf in mäßiger, aber guter Hitze 20—30 Minuten in gut gebutterter Form, welche man dann behutsam auf einer Schüssel aufträgt, damit der Auslauf nicht zusammenfällt. Um letzterem einigermaßen vorzubeugen, kann man auch einen Kaffeelöffel feines Weizen- oder Kartoffelmehl mit in die Eiermasse rühren. Vorstehender Auslauf ist ein Zitronenauslauf; läßt man den Auslauf mit 125—250 Gramm geriebener Chokolade anstatt der Zitrone bereiten, so hat man Chokoladenauslauf. Sehr wohlschmeckend ist der Rumauslauf, bei welchem man außer der Zitrone noch $\frac{1}{2}$ Weinglas Rum vorsichtig darunter rührt.

11. Bettelmann.

(Eine schmackhafte Apfelspeise).

Eine Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen. Zuthaten sind: Geriebenes Schwarzbrot, klein geschnittene Äpfel, Rosinen,

Mandeln, Zimt, abgeriebene Zitrone, Butter, Zucker und etwas Rum. Der Boden der Form wird mit Brot belegt, dann folgen Äpfel, darauf kommen Rosinen, Korinthcn oder Sultaninen, etwas gestoßener Zimt, abgeriebene Zitrone und klein geschnittene süße Mandeln, tüchtig Zucker und einige Theelöffel Rum, dann eine Lage geriebenes Schwarzbrot und darauf Butterstückchen. So fährt man fort, bis die Form gefüllt ist, doch muß oben Brot mit Butterstückchen sein. Dann in einem Brat- oder Backofen $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

12. Bisquitauflauf.

8 Eidotter werden mit 120 Gramm gestoßenem Zucker schäumig gerührt. 60 Gramm Kartoffelmehl und 60 Gramm feines Mehl wird mit dem festen Schnee von 8 Eiweiß unter die Masse gezogen, sowie Zitronenschale oder Vanille und zuletzt rührt man schnell 30 Gramm heiße Butter darunter; dann füllt man die Masse in eine Form, läßt den Auflauf bei mäßiger Hitze langsam backen, bestreut ihn dann mit Zucker und serviert ihn sofort.

13. Blumenkohl oder Bröschenspeise

(in der Porzellan-Auflaufform).

Zu einer Form für circa 10—12 Personen werden ungefähr 3—4 schöne Bröschcn abgekocht und zerpflückt. Ebenso eine handvoll Brechspargel, 1 Tassenkopf Schoten, Morcheln und Champignons. Sämtliche Zuthaten werden nicht zu weich gekocht und dann noch in etwas Butter und gewiegter Petersilie geschwenkt. Eine kleine handvoll Pistazienkerne wird abgebrüht und abgezogen. 1 großer Tassenkopf geriebene Semmel wird mit abgekochter, kalter Milch eingeweicht. Ein Stück Butter wird zu Sahne gerührt, 8 Eigelb hinein, die Semmel, etwas Muskatnuß, die übrigen Sachen und der Eiweißschnee darunter gemengt, die Masse in die Form gethan und ca. $\frac{3}{4}$ Stunden auf einem Stein in der Röhre gebacken. Man reicht eine Holländische- oder Krebs- oder Sardellenauce dazu.

14. Brot-Auflauf.

6 Löffel fein gestoßener Zucker werden mit 6 Eigelb gerührt; dazu kommen 6 Löffel (Eßlöffel) fein gestoßenes, etwas geröstetes Weißbrot, Zitronen- und Zimtgeschmack, zuletzt der steife Schnee der 6 Eiweiß. Eine Auflaufform wird gut mit Butter ausgestrichen und mit Reibbrot bestreut, die Masse eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen gebacken. Sodann kommt Glühwein darüber. Rotwein in beliebiger Quantität wird mit genügend Zucker und einem Stück

Zimt über dem Feuer heiß gemacht und dann über den Auflauf geschüttet; schmeckt kalt und warm gleich gut und ist namentlich bei Herren sehr beliebt.

15. Chokolade-Auflauf.

120 Gramm fein gemahlene Mandeln, 75 Gramm Kakao-pulver, 120 Gramm Zucker, Zimt und 8 Eigelb wird schäumig gerührt, der Eiweißschnee leicht darunter gemischt, eine Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, eingefüllt und 1 Stunde gebacken. Dazu wird eine gute Chokoladensauce serviert.

16. Zitronen-Auflauf.

30 Gramm Butter, 2 Obertassen voll Milch und 45 Gramm Zucker wird mit einer Obertasse Mondaminmehl kalt zu einem Brei gerührt, sodann über dem Feuer zu einem dicken Teig abgerührt; wenn die Masse etwas kalt ist, kommt von zwei Zitronen das Gelbe gerieben, sowie der Saft dazu, desgleichen 8 Eigelb, sowie von 8 Eiweiß der festgeschlagene Schnee dazu in eine ausgestrichene Form gefüllt und im Wasserbad im Ofen gebacken; eine Schaumweinsauce von 3 Eiern, $\frac{1}{2}$ Obertasse Weißwein und 30 Gramm Zucker wird zum Kochen über dem Feuer geschlagen und sofort serviert.

17. Eierspeise.

12 Eidotter, 100 Gramm Zucker, Schale und Saft von einer Zitrone, 3 Eßlöffel Rum zu Schaum schlagen. Dann der Schnee der Eier und einen gehäuften Löffel Weizenmehl dazu. In einer mit Butter ausgestrichenen Form im heißen Ofen fünf Minuten gebacken.

18. Erdbeerspeise.

$1\frac{1}{2}$ Liter schöne Erdbeeren (oder auch Himbeeren) streicht man durch ein feines Sieb. Dann schlägt man aus 10—12 Eiweißen einen sehr festen, glatten Schnee, vermischt ihn mit 375 Gramm sehr fein gestoßenem Zucker, zieht die durchgestrichenen Beeren leicht darunter, streut Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Ofen-hitze ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde.

19. Einfache Griespeise.

Man rührt 12 Eidotter mit 375 Gramm Zucker klar, giebt 35 Gramm bittere und 70 Gramm süße, abgezogene, geriebene Mandeln, den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, nebst 250 Gramm feinem rohen Gries darunter, verrührt alles gut und

zieht zuletzt den steifen Eierschnee durch die Masse und backt die Speise 1 Stunde bei gelinder Hitze; sie kann auch aus der Form gestürzt werden und schmeckt auch kalt sehr gut.

20. Griesauflauf.

2 Obertassen Milch, 60 Gramm Butter und 90 Gramm Zucker werden ins Kochen gebracht, dann sofort 1 Obertasse voll feiner Gries darunter gerührt und so lange auf dem Feuer gearbeitet, bis sich die Masse fest zusammenballt. Ist dieselbe erkaltet, so rührt man 12 Eigelb darunter, etwas Arac, die 12 Eiweiß zu festem Schnee mit der Masse vereinigt und in eine mit Butter ausgestrichene Form eingefüllt und gebacken wie der Reisauflauf Nr. 37. Man serviert dazu eine beliebige Fruchtsauce.

21. Haselnußauflauf.

125 Gramm gestoßene Haselnüsse, 10 Eigelb, 125 Gramm Zucker, etwas Zitronen-, Orangen- oder Rosenwasser wird zusammen schaumig gerührt, mischt den Eierschnee sowie 60 Gramm Maizenamehl leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie im Wasserbade im Ofen bei mäßiger Hitze backen. Man serviert Schaumweinsauce dazu, welcher man nach dem Aufkochen etwas geriebene Chokolade zusetzt (siehe Zitronenauflauf Nr. 16).

22. Jagdspeise.

Diese bei den Jägern so beliebte Speise hat den Zweck, denselben auf Feld und Flur ein warmes Frühstück zu bieten; sie setzt sich aus folgendem zusammen:

In eine Auflauf-Porzellanform fülle man auf den Boden eine Schichte gekochtes Sauerkraut, gebe dann eine Schichte, in Stücken geschnittenes, gebratenes Hasenfleisch, dann wieder Sauerkraut, einige Scheiben Apfel, darauf in Stücken geschnittene Zwiebeln oder Salamiwurst, darauf Bratkartoffeln, auf diese irgend welches gebratene Geflügel, außer Gans und Ente, darauf trocken gekochten Reis, übergieße das Ganze mit guter Bratenjus, mit etwas Cognac versetzt, überstreue es mit Parmesankäse, zur Hälfte mit geriebener Semmel gemischt und lasse die Speise in der Röhre 1 Stunde backen, dann gieße nochmals heiße Bratenjus darüber, stelle die Speise in ein Gefäß, welches mit heißem Sand angefüllt ist. Nachdem man ein Tuch darüber gezogen, ist dieselbe zum Transport fertig und wird selbst bei großer Kälte nach 1 Stunde noch vollkommen heiß sein.

23. Kartoffel-Auflauf.

Man rühre 125 Gramm Butter mit 90 Gramm Zucker schaumig, sowie nach und nach 12 Eigelb und 4 ganze Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, 200 Gramm gekochte, geriebene, feine Kartoffeln, mit 12 Eiweiß festem Schnee darunter gezogen und lasse es in einer Form langsam backen.

Man serviert eine schöne Vanillesauce dazu von: 2 Obertassen Milch mit 60 Gramm Zucker, 1 Stange Vanille aufgekocht und mit 5 Eigelb und 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl abgezogen.

24. Kirschenauflauf von Schwarzbrot.

Man schneidet etwas trockenes Brot klein zusammen und weicht dies mit $1\frac{1}{4}$ Schoppen Weißwein auf. Ist dies geschehen, so verrührt man die Masse mit 6 Eigelb, giebt 125 Gramm schaumig gerührte Butter, abgeriebene Zitrone, Zucker nach Geschmack, etwas fein geschnittene Mandeln, Rosinen, etwas Zimt, 1 Kilo abgezupfte Kirschchen, zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form und läßt den Auflauf zu schöner gelber Farbe backen. Erkalte schmeckt dieser Auflauf kräftiger, als warm.

25. Kirschenauflauf von Semmel.

5 altbackene abgeriebene Brötchen schneidet man in Scheiben, brüht diese mit 1 Schoppen kochender Milch an und läßt sie 1 bis 2 Stunden zugedeckt stehen; alsdann verrührt man die Masse, giebt 125 Gramm schaumig gerührte Butter, 6 Eigelb, fein geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt, etwas abgeriebene Zitrone, 1 Gläschen Rum oder Kirschwasser, $\frac{3}{4}$ Kilo Schwarzkirschen, das Abgeriebene der Brötchen und zuletzt den Eierschnee dazu und verfährt weiter damit, wie im vorhergegangenen Rezept angegeben.

26. Kohlrabi mit Schinken.

Siehe Abschnitt 8, Nr. 27.

27. Krebsauflauf.

20 Krebse werden in Salzwasser gesotten, das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gelöst, die leeren Krebschalen nebst anderen Krebsstücken gestoßen, dämpft sie in 90 Gramm Butter, gießt siedende Milch daran, läßt es aufkochen, durch ein Tuch laufen, erkalten, hebt die rote Krebsbutter oben ab, weicht 2 abgeriebene Semmeln in die Milch ein, giebt dies an die Krebsbutter, nebst 6

Eigelb und 60 Gramm in Milch aufgekochten Reis, der vorher in Milch dick gefocht worden, giebt Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, schafft alles gut durch, zieht den Schnee der 6 Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie aufziehen.

28. Gebäckene, süße Kugel.

250 Gramm fein geschnittenes Rinderfett, 100 Gramm große Rosinen, 100 Gramm süße Mandeln (fein geschnitten), 250 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, für 5 Pfennige geweichte Semmel und soviel Mehl, als die Masse zu einem locker gekneteten Teig annimmt. Man legt die Kugel in einen Topf, worin zuvor 1 Stück Butter oder Fett in der Größe einer Wallnuß kochend gemacht wurde, und läßt sie bei mäßiger Hitze backen.

29. Maccaroni-Auflauf.

Siehe Abschnitt 11, Nr. 27.

30. Maronen-Auflauf.

$\frac{1}{2}$ Kilo Maronen werden rein geschält, in kochendes Wasser gelegt und die braune Schale abgeschält, sodann mit $\frac{1}{2}$ Maß kochender Milch übergossen und mit 125 Gramm Zucker und einer in Stücke geschnittenen Schote Vanille langsam weich und kurz gekocht, sodann verrührt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Das Purée wird mit 60 Gramm Butter und 8 Eigelb schaumig gerührt, der Schnee von 8 Eiweiß darunter gezogen und langsam $\frac{1}{2}$ Stunde in einer Porzellanschale zu schöner gelber Farbe gebacken und sofort serviert.

31. Mehlspeise von Kirichen.

Eine halbe Meze Kirichen wird ausgesteint, 250 Gramm Zucker mit Wasser aufgelöst, abgeschäumt, die Kirichen dazu gethan und kurz einkochen lassen. 8—10 Eidotter, 4 Löffel Kraftmehl, etwas Salz läßt man unter beständigem Rühren in $\frac{1}{2}$ Viter kochender Sahne aufwallen, schüttet es ab und läßt es erkalten. Dann giebt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß und die Kirichen dazu, füllt es in eine gebutterte Form und läßt den Auflauf eine Stunde gemächlich backen.

32. Warme Mehlspeise.

Man kocht 125 Gramm Reismehl in Milch, giebt 125 Gramm Butter dazu und läßt es erkalten. Dann 7 Eigelb,

Zitronenschale, Zimt und 70 Gramm Zucker dazu und zuletzt der Schnee der 7 Eier. Man schält saure Äpfel, schneidet sie in feine Scheiben, streicht die Form mit Butter aus und legt eine Schicht Äpfel hinein, darauf eine Schicht des Teiges, dann die 2. Hälfte der Äpfel und die 2. Hälfte des Teiges; bakt es $\frac{1}{2}$ Stunde in starker Hitze und streut Zucker darüber. Je saurer die Äpfel sind, desto besser wird die Speise.

33. Nudelauslauf.

Man kocht 60 Gramm nicht zu feine Fadennudeln mit 100 Gramm Butter und $\frac{3}{4}$ Liter Milch gut aus, läßt sie verkühlen, giebt 8 Eigelb, 125 Gramm Zucker und die fein gewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazu, schlägt von 5 Eieiß festen Schnee und zieht denselben mit 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl unter die Masse, streicht eine Form dick mit Butter aus, streut etwas Zwieback hinein und bäckt den Auslauf 1 Stunde; man serviert ihn mit Himbeer sauce.

34. Nudelauslauf (andere Art).

Von 2 Eiern bereitet man einen nicht zu feinen Nudelteig, wälzt ihn aus, schneidet denselben in fingerbreite Streifen. In kochendem Wasser läßt man dieselben 5 Minuten aufkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, legt sie in einen Durchschlag, schüttet kaltes Wasser darüber, damit sie hart werden und läßt sie gut abtropfen. Nun verklopft man 8 Eier, 150 Gr. Zucker, 100 Gr. in Stifte geschnittene süße Mandeln, 100 Gr. Korinthen, mengt alles gut untereinander, zieht diese Masse unter die Nudeln, füllt alles in eine gut gebutterte Form und bäckt den Auslauf bei mäßiger Hitze.

35. Nudelauslauf mit Schinken.

Siehe Abschnitt 11, Nr. 26.

36. Rahm-Auslauf.

Man nimmt 100 Gr. Mehl, 8 Eidotter, 40 Gr. fein gestoßenen Zucker und $\frac{1}{8}$ Str. süßen Rahm, rührt dies zusammen, giebt dann den Schnee der 8 Eier darunter, läßt das Ganze in einem ungebutterten Model langsam im Ofen auslaufen und bestreut es mit Zucker.

37. Reis-Auslauf.

1 Obertasse voll Karolinenreis wird mit 30 Gr. Butter und soviel Milch als nötig ist, weich ausgequollen und kalt gestellt.

Unter dieser Zeit rührt man 120 Gr. Zucker mit 10 Eigelb schaumig. Wenn der Reis erkaltet ist, wird die Masse darunter gezogen und das Gelbe von 1 Zitrone dazu, 6 Eiweiß zu festem Schnee und 30 Gr. Kartoffelmehl mit der Reismasse untermengt und alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Munderbrot ausgestreute Form geschüttet. Ein Geschirr mit etwas Wasser ins Kochen gebracht, den Pudding hinein und im Ofen 1 Stunde gebacken. Mit einer guten Himbeersauce zu Tisch gegeben. (Himbeersaft, etwas Weißwein, Zucker nach Geschmack verfocht und mit Zitronensaft nach Belieben abgeschmeckt.)

38. Reisauflauf (andere Art).

250 Gr. Reis wird mit Wasser abgezogen und dann in $\frac{1}{2}$ Maß Milch weich, aber noch körnig gekocht. Wenn er halb erkaltet ist, giebt man 6 Eigelb, 60 Gr. in Stifte geschnittene Mandeln, 60 Gr. Rosinen, Zimt und etwas Zitronengeschmack daran, zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine, mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form und läßt ihn schön gelb backen; man serviert Wein- oder Fruchtsauce dazu.

39. Reisstrudel.

Siehe Abschnitt 11, Rezept Nr. 32.

40. Saure Rahmstrudel.

Von 1 Ei, 2 Eidottern, 1 Löffel saurem Rahm, 1 Nuß groß zerlassener Butter, Salz und feinem Mehl wird ein Teig bereitet, der etwas leichter ist als zu gewöhnlichen Nudeln, dann werden dünne Fladen in der Größe eines kleinen Tellers ausgerollt, etwas abtrocknen lassen und dann werden 4 Eidotter mit Zucker, Zimt und 1 Liter dickem saurem Rahm gut verrührt, giebt auf jeden Fladen ein paar Löffel von der Füllung, rollt sie auf und legt sie nebeneinander in ein mit Butter bestrichenes und schmalem Rande versehenes Blech, gießt bis auf die Hälfte der Strudel Rahm hinzu, legt auf diese dünne Butterscheiben und läßt die Strudel bei nicht zu großer Dienhitze langsam im Backofen anziehen.

41. Schaumauflauf.

6—8 große Äpfel werden geschält und mit Wein und Zucker zu einer dicken Marmelade verfocht, dann durch ein Sieb getrieben, mit 6 Eidottern und 90 Gr. Zucker schaumig gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gemischt. Ein Blech wird mit

Butter bestreichen, die Masse darauf gegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten im Backofen langsam aufziehen lassen.

42. Speckauflauf.

45 Gramm Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch zu einem glatten Teig verrührt, giebt 4 ganze Eier, Salz, Pfeffer, fein gewiegten Schnittlauch oder Petersilie zu 45 Gramm würfelig geschnittenem Speck, welches man zusammen auf dem Feuer ein wenig anziehen läßt, giebt es an den Teig, mischt alles gut untereinander, füllt die Masse in eine Auflaufform und läßt den Auflauf gut aufziehen. Man serviert ihn mit Salat.

43. Stachelbeer-Auflauf.

Man bereitet von 1 Kilo frisch gepflückter Stachelbeeren und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ein Gelee und zwar werden die Stachelbeeren erhitzt und durch ein ganz feines Sieb gestrichen, sodann mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker vermengt und unter großer Aufmerksamkeit zu Gelee gekocht und kalt gestellt. Sodann werden 10 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Kilo Staubzucker darunter gezogen und mit dem noch fließenden, aber nicht mehr warmen Gelee vermengt, die Masse turbanartig auf eine Schüssel dressiert, sehr stark mit Zucker bestäubt und 50 Minuten sehr langsam gebacken; sobald der Auflauf nur etwas Farbe annimmt, muß er sofort mit leichtem Papier bedeckt werden.

Auf diese Art können alle Frucht-Aufläufe von jeder beliebigen Gattung bereitet werden.

44. Tivoler Strudel.

$\frac{1}{2}$ Kilo gute, ungesalzene Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Weizenmehl und etwas saurer Rahm, sowie eingekochtes Gelee oder Marmelade ist dazu erforderlich. Die Hälfte des Mehles wird mit der sauren Sahne zu ziemlich festem Teig geknetet, der außerordentlich gut abgearbeitet werden muß und läßt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Die andere Hälfte Mehl und das $\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird mit der Nudelrolle untereinander gearbeitet; ist das geschehen, so wird der erste Teig ausgemalt, der Buttermehl hineingelegt, überschlagen und mit der Nudelrolle lang und quer ausgerollt. Dann muß der Teig wieder $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen und so 4 mal. Dann schneidet man ein Stück davon ab, rollt es lang aus, füllt es mit Gelee oder dergl., hüllt und rollt dieses gefüllte Stück in den übrigen Teig ein, bestreicht diesen mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn in

gut geheizter Röhre ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde backen, wonach man ihn in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut, aufgiebt.

45. Vanilleauflauf.

Man nehme 4 Löffel voll Mehl und rühre es mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch ab; dann läßt man es unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick kochen, nachher erkalten. Inzwischen rühre man 100 Gramm Butter ab, schlage 6—8 Eidotter daran, gebe fein gestoßenen Zucker und Vanille dazu, schlage das Eiweiß zu Schnee und rühre das Ganze langsam in obigen Teig, lasse diesen $\frac{1}{2}$ Stunde backen und gebe ihn warm zu Tisch.

46. Weinmus.

Man kocht eine handvoll Semmelbrösel in Wein und Wasser dick, läßt sie kalt werden, rührt ein nußgroßes Stück Butter dazu, giebt 2 Eidotter daran, schlägt das Weiße zu Schnee, nimmt Zucker und Zitronenschale dazu, rührt das Ganze gut ab und backt es im Backofen.

47. Windbeutel.

375 Gramm Mehl, 6 Eier, 135 Gramm zerlassene Butter, 125 Gramm Zucker wird mit 1 starken Schoppen Milch gut untereinander gerührt; kleine, gut bestrichene Model mit der Masse halb gefüllt und sogleich in einem guten Ofen gebacken, dann gestürzt und mit Zucker und Zimt bestreut; man giebt Fruchtsauce dazu.