

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh**

**Fäsch-Kußmaul, Lydia**

**Karlsruhe i.B., 1901**

29. Punschauflauf

**urn:nbn:de:bsz:31-56227**

gestellt, zu gleicher Zeit 2 Schutzbleche auf die untersten Rinnen geschoben und der Ofen schnell geschlossen. Hernach wird die Flamme noch 5 Minuten groß brennen gelassen und während einer Stunde auf schwach die Hälfte geschraubt, während welcher Zeit nicht darnach geschaut zu werden braucht. Dann wird der Pfannkuchen einige Minuten in der Form abkühlen gelassen, sorgfältig gestürzt, mit gestoßenem Zucker bestreut und warm serviert. Gasverbrauch  $\frac{6}{10\text{m}^3} = 7\frac{1}{2}$  Pfg.

Im unlegbaren Ofen Nr. 94 wird ganz gleich verfahren, nur daß der Koft auf die 3. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben wird.\*) Gasverbrauch  $\frac{6}{10\text{m}^3} = 7\frac{1}{2}$  Pfg.

Im kleinen Backöfchen Nr. 90 wird auf folgende Weise verfahren: Erst wird der Koft auf die 3. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt; dann wird die Form auf den Koft gestellt, zugleich 2 Schutzbleche auf die untersten Rinnen geschoben und die Flammen noch weitere 5 Minuten groß brennen gelassen. Dann werden die Flammen während einer Stunde noch auf schwach die Hälfte geschraubt, während welcher Zeit nie geöffnet wird. Nun wird der Pfannkuchen gesteckt jedoch noch zu hell sein, weshalb nun die Flamme zum Schluß noch 15–20 Minuten ganz geöffnet wird, um das Gebäck noch schön zu bräunen. — Kleinere Pfannkuchen gebrauchen etwas weniger Zeit.\*) Gasverbrauch  $\frac{5}{10\text{m}^3} = 6$  Pfg.

In gleicher Weise werden alle übrigen Früchten-, Fleisch-, Mandel- und Grüne-Pfannkuchen gebacken.

## 29. Bunschaufauf.

Für 6 Personen 7 bis 8 Eier, 120 Gr. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Citrone,  $\frac{1}{2}$  Glas Rum. — die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig

\*) In diesem Fall werden kleinere Springformen von ungefähr 23 cm Durchmesser, die dann jedoch bedeutend höher sind, als die größeren, verwendet.

gerührt, die Citronenschale am Zucker abgerieben, sowie der Saft derselben und der Rum beigelegt und alles tüchtig untereinander gemengt. Nun wird der steife Eierschnee\*) darunter gezogen, die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und während 10 Minuten auf folgende Weise gebacken. Auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) wird ein Schutzblech geschoben (um oben möglichst viel Hitze zusammen zu halten) und der Ofen während 15 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird die Form auf das Schutzblech gestellt, der Ofen rasch geschlossen, die Flamme auf stark ein Viertel geschraubt, der Auflauf nach 10 Minuten mit gestoßenem Zucker bestreut und sofort serviert. Die Masse soll nur gestockt, wie bei einer omelette soufflée, nicht braun gebacken sein.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{2}{10\text{m}^3} = 2\frac{1}{2} \text{ Pfg.}$$

Im umlegbaren Backofen Nr. 94 wird gleich verfahren.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{2}{10\text{m}^3} = 2\frac{1}{2} \text{ Pfg.}$$

Im kleinen Backöfchen No. 90 wird ebenfalls gleich gebacken, nur daß die Flamme ein wenig vergrößert wird.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{2\frac{1}{2}}{10\text{m}^3} = 3 \text{ Pfg.}$$

In gleicher Weise werden alle schnell zu backenden Aufläufe wie Reismehl-, Reis-, Schokoladen-, Vanille-, Citronen-Auflauf u. behandelt. Bei festern Massen, wie Auflauf à la mode, Mandelauflauf u., die eine längere Backzeit (oft eine ganze Stunde) erfordern, ist es angezeigt noch ein Schutz-

\*) Sobald das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter eine Masse gemengt ist, muß dieselbe gleich in den erwärmten Ofen kommen, da sie sonst käsig würde, weshalb man sich beim Backen solcher Teige mit dem Anzünden des Ofens immer gut einrichten muß. Sollte jedoch der Ofen schon heiß genug und der Teig noch nicht zum Backen bereit sein, so wird die Flamme auf die Größe heruntergeschraubt, die beim Backen des betreffenden Backwerks vorgeschrieben ist, damit der Ofen nicht zu heiß werde.

blech auf die untersten Rinnen zu schieben und zwar erst wenn die Form auf das obere Schutzblech gestellt wird, damit der Boden nicht verbrenne. Bei allen Aufläufen ist immer genau auf die Essenszeit und auf die in den betreffenden Rezepten vorgeschriebene Backzeit zu achten. 10 Minuten zu viel oder zu wenig, können den besten Auflauf total verderben.

### 30. Schokoladenpudding.

Für 6 Personen 75 Gr. süße Butter, 100 Gr. feines, geriebtes (um Knollen zu vermeiden) Mehl, 100 Gr. gute, geriebene Schokolade, 8 Gr. Kakao, der schönen Farbe wegen, 80 Gr. gestoßener Zucker, eine Messerspitze Vanillin, in Ermanglung eine Messerspitze Ceylon-Zimmt, oder einige geriebene bittere Mandeln, eine Prise Salz, 4 Deciliter Milch, 5 Eier.

Die Butter wird in einem Email- oder Messingpfännchen flüssig gemacht, das Mehl, die Schokolade, der Kakao, Vanillin, Zucker und Salz beigelegt und alles gut vermengt. Nun wird die Masse mit der Milch zu einem zarten und glatten Teig angerührt, diesen gekocht, bis er sich von der Pfanne löst, angerichtet, mit den Eigelb gut verrührt, der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und mit gestoßenem Zucker ausgestreute Form gefüllt, der Pudding bei ziemlicher Hitze, im Wasserbade im Ofen während 1 Stunde auf folgende Weise gebacken, sorgfältig gestürzt und mit Chaudeau oder Savayon serviert. Auf die untersten Rinnen des Backofens wird der Rost gestellt und die Flamme während  $\frac{1}{4}$  Stunde ganz angezündet. Während dieser Zeit wird in einem passenden Kochgeschirr auf einem Herdbrenner etwas Wasser siedend gemacht, der Pudding in dieses kochende Wasser gestellt, alles in den Backofen auf den Rost geschoben, die Flamme auf  $\frac{1}{4}$  geschraubt, während der vorgeschriebenen Zeit nicht nach dem Pudding gesehen, was ganz unnötig wäre und ihn höchstens einsinken, und daher kleiner machen könnte.