Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Puddings und Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

25. **Kaffeesauce.** Von 125 g frischgebrannten Kaffeebohnen wird 1/4 Liter Kaffee bereitet. 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden mit 150 g Zucker vermischt und der erkaltete Kaffee damit verrührt.

Oder: Man läßt etwa 50 g ganzen frischgerösteten Kaffee in 1/2 Liter kochender Milch ausziehen (etwa 1/4 Stunde). Dann löst man 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl mit etwas Milch auf, gibt 60 g Zucker und 6 Eigelb hinzu, ebenso die durchpassierte Kaffeemilch und schlägt dies auf dem Feuer, bis sie aufstößt. Die Sauce wird kalt oder warm serviert.

26. **Haselnußsauce.** 100 g Haselnüsse werden im Ofen dunkelbraun geröstet und in 1/2 Liter stehender Milch etwa 1/2 Stunde ausziehen lassen. 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl werden zusammen verrührt und mit der Milch auf dem Feuer geschlagen, bis die Sauce aufstößt und dann durchgeseiht.

27. **Arraksauce.** Man rührt 1 Löffel Kartoffelmehl mit etwas Wasser an, gibt 4 Eigelb, 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Weinglas Wasser, die Schale einer halben Zitrone dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es aufstößt. Man seiht sie dann durch und gibt nach Geschmack Arrak hinzu.

Puddings und Aufläufe.

Die Puddings werden entweder in geschlossener Form oder in einer Serviette gekocht. Die Form samt Deckel muß gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut werden; ebenso die Serviette, die man zuvor wässert und in heißem Wasser auswindet. Die Puddingmasse muß gut gerührt und die Form nur 3/4 damit gefüllt werden, damit dem Pudding noch Platz zum Ausdehnen bleibt. Wird der Pudding in der Serviette gekocht, so darf dieselbe aus dem gleichen Grunde nicht zu fest gebunden werden. Den Serviettenpudding gibt

man in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, denjenigen in der Form stellt man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser und läßt sie die gehörige Zeit kochen. Zu empfehlen ist, den in der Form gekochten Pudding 1/4 Stunde vor dem Anrichten in den Backofen zu geben und vor dem Stürzen die Form einen Augenblick in kaltes Wasser zu halten, damit er sich leichter von der Form löst. Nach dem Anrichten muß der Pudding sofort serviert werden. Desgleichen auch die Aufläufe. Diese werden in offener Form im Backofen aufgezogen oder gebacken. Sie müssen, nachdem sie fertiggebacken sind, sofort serviert werden, da sie sich sonst setzen und an Ansehen verlieren. Puddings und Aufläufe werden entweder mit eingemachten Früchten, feinem Kompott oder süßen Saucen serviert.

Puddings.

1. **Weckpudding.** In eine gut bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform gibt man eine Lage in dünne Scheiben geschnittener Wecke, streut einige Rosinen und verwiegte Mandeln darüber, gibt dann wieder Wecke darauf u. s. w., bis die Form fast voll ist. Hierauf verrührt man 6 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 3/4 Liter Milch und etwas Zitronenschale und gießt dieses darüber. Obendarauf legt man einige Butterstückchen und kocht den Pudding eine Stunde. Er wird dann gestürzt und eine Vanille-, Frucht- oder Weinsauce dazuserviert.

2. **Weckpudding anderer Art.** 4 Wecke werden in Scheiben geschnitten und mit kochender Milch angefeuchtet. Dann rührt man 5 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker schaumig, gibt etwas Zitronensaft und Schale, eine handvoll geriebene Mandeln oder Sultaninen, sowie die geweichten Wecke dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt dieses in eine bestrichene und bestreute Form ein und kocht den Pudding 2 Stunden gut zugedeckt.

3. **Grießpudding.** 1 Liter Milch wird kochendgemacht, 1/2 Pfund Grieß hineingerührt, damit dickgekocht und dann verkühlt. 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig, gibt die

Schale von $^1/_2$ Zitrone, $^1/_4$ Pfund Zucker und 5 Eigelb dazu und rührt es weiter, gibt dann den Grieß löffelweise dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Nun füllt man die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit einer Frucht- oder Weinsauce serviert.

4. **Grießpudding anderer Art.** 1 Liter Milch wird mit 100 g Zucker und einem Stück Vanille kochendgemacht, und mit 60 g geschälten, geriebenen Mandeln und 100 g Grieß zu einem nicht zu dicken Brei gekocht. 4 Eigelb werden damit durchgerührt und der Schnee der Eiweiß darunter-gemischt. In eine ausgespülte Form wird die Masse eingefüllt und kaltgestellt, beim Gebrauch gestürzt und mit Fruchtsauce serviert.

5. **Kalter Grießpudding mit Schokolade.** 1 Liter Milch, einige Löffel Zucker und 1 Stückchen Butter werden zusammen kochendgemacht, alsdann 80—100 g geriebene Schokolade und $^1/_4$ Pfund Grieß hineingerührt und damit aufgekocht. Beginnt die Masse dick zu werden, so füllt man sie in eine ausgespülte Form und läßt sie darin erkalten. Beim Servieren wird der Pudding gestürzt und eine Schokolade- oder Vanillesauce dazuserviert.

6. **Reispudding.** $^1/_2$ Pfund Reis wird gewaschen und mit Milch weichgekocht. Man rührt 100 g Butter schaumig, gibt 150 g Zucker, 5 Eigelb, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone dazu und rührt es nochmals schaumig. Den weichgekochten Reis rührt man löffelweise dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt es in eine gutbestrichene und bestreute Form ein und kocht es eine Stunde. Er wird dann gestürzt und mit einer Wein- oder Fruchtsauce serviert.

7. **Schwarzbrotpudding.** 120 Gramm geriebenes Brot, halb schwarzes, halb weißes, wird mit Rotwein angefeuchtet. 180 Gramm Zucker werden mit 7 Eigelb $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gut schaumiggerührt; man gibt dann 90 Gramm geriebene Mandeln, 1 Prise gestoßenen Zimt und Nelken, Zitronenschale

und das angefeuchtete Brot löffelweise dazu, rührt es gut zusammen und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Dann füllt man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit einer Vanille- oder Fruchtsauce serviert.

8. **Biskuitpudding.** 1/4 Pfund Zucker rührt man mit 5 Eigelb und 1/2 Zitronenschale gut schaumig, siebt 1/4 Pfund Mehl unter Rühren dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird es eingefüllt, 1 Stunde gekocht und mit einer Weinsauce serviert.

9. **Pudding mit Biskuit.** In eine gutbestrichene Puddingform gibt man eine Lage Fingerbiskuits und bestreut diese mit Sultaninen, dann eine Lage feine mit Milch angefeuchtete Weckschnittchen, darüber wieder Sultaninen, dann eine Lage Biskuits u. s. w., bis die Form fast voll ist. 5 Eier, 1/2 Liter saurer Rahm, 100 g Zucker werden mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen und darübergegossen, dann einige Butterstückchen daraufgelegt und alles 1 Stunde gekocht.

10. **Englischer Pudding.** 6—8 Milchbrote werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit heißer Milch übergossen; 100 g Butter werden schaumiggerührt, 100 g Zucker, 5 Eigelb beigegeben und weitergerührt. Dann gibt man löffelweise Brötchen, 100 g Rosinen, 100 g verwiegte Mandeln, 1/2 Zitronenschale darunter und zuletzt den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1—1 1/2 Stunde. Mit einer Wein- oder Fruchtsauce wird er serviert.

11. **Kirschenpudding.** 1 Pfund Kirschen werden gewaschen, ausgesteint und mit Zucker bestreut. Dann rührt man 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb schaumig, gibt 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 1/4 Pfund geriebenes Brot oder Zwieback, 1 Teelöffel Zimt, etwas Zitronat und Pomeranzenschale und die abgetropften Kirschen

hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt diese Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Mit Kirschensauce, wozu man den abgetropften Saft der Kirschen verwenden kann, wird der Pudding serviert.

12. **Kirschenpudding anderer Art.** 1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt. Dann gibt man 1/4 Pfund Zucker und 5 Eigelb dazu und rührt es nochmals schaumig. Alsdann kommt 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 1/2 Pfund mit Wein angefeuchtetes Schwarzbrot oder Zwieback und 1/4 Pfund ausgesteinte Kirschen darunter und zuletzt der Schnee der Eiweiß. Die Masse wird wie bei Nr. 11 eingefüllt und 1 Stunde gekocht. Mit Kirschensauce wird der Pudding serviert.

13. **Sauerrahmpudding.** 100 Gramm Zucker werden mit 5 Eigelb schaumiggerührt; die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 5 Löffel Rahm, 5 Löffel Stärkemehl werden dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In eine gutbestrichene und mit Mehl bestreute Form wird die Masse eingefüllt und 3/4—1 Stunde gekocht. Mit einer Wein- oder Fruchtsauce wird er serviert.

14. **Nudelpudding.** 30 Gramm Suppennudeln werden leicht gebrochen und in 1/2 Liter kochender Milch mit 45 Gramm Butter unter Rühren 8—10 Minuten langsam gekocht und in eine Schüssel gegeben zum Verkühlen. 30 Gramm Zucker, 3 Eigelb und etwas Zitronenschale werden schaumiggerührt, die Nudeln dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Puddingform wird mit Butter bestrichen, mit rohen Nudeln ausgestreut und die Masse hineingefüllt. Der Pudding wird 1 1/2 Stunde in kochendem Wasser gekocht und mit einer Vanille- oder Hägenmarksauce serviert. Beim Einrühren der Nudeln in die Milch ist darauf zu achten, daß dieselben nicht klumpig werden.

15. **Nudelpudding mit Mandeln.** 1/4 Pfund nicht zu breite Gemüsenudeln werden in leicht gesalzenem Wasser abgekocht und abgetropft. Man rührt dann 140 g Butter,

100 g Zucker, 6 Eigelb tüchtig schaumig und gibt 70 g geriebene Mandeln, die abgetropften Nudeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Schnee der Eiweiß darunter. Die Masse füllt man in eine gutvorbereitete Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird mit Vanille-, Früchte- oder Hägenmarksauce serviert.

16. **Kabinettspudding.** Eine Puddingform streicht man mit Butter aus und stellt der Reihe nach kleine Biskuits hinein. Die noch übrigen Biskuits werden zerbröckelt und mit verwiegtem Zitronat, Orangenschale und Korinthen lagenweise in die Form gelegt, bis diese beinahe voll ist. Nun verrührt man 5 Eier, 50 g Zucker, $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Milch, gießt dies darüber und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit Chaudeausauce serviert.

17. **Kabinettspudding anderer Art.** $^1/_2$ Liter süßer Rahm oder Milch, $^1/_4$ Pfund Zucker, Vanille und 7 Eigelb schlägt man auf dem Feuer zur Sauce bis zum sieden. Dann passiert man sie durch ein Sieb, und wenn erkaltet mischt man den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gut bestrichene und bestreute Puddingform gibt man abwechselnd mit der Crême $^1/_4$ Pfund Biskuit und $^1/_4$ Pfund Makronen, schließt dieselbe und kocht den Pudding 1 Stunde. Man gibt eine Vanille- oder Fruchtsauce dazu.

18. **Rumpudding.** 5 Eigelb rührt man mit 150 g Zucker schaumig, gibt 50 g Nudeln, 100 g mit Rum angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot, etwas Zitronenschale, Zimt und Nelken dazu sowie den Schnee der Eiweiß. Die Form wird gut mit Butter bestrichen, mit Brosamen ausgestreut, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde gekocht.

19. **Schokoladepudding.** 60 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt 6 Eigelb und 75 Gramm Zucker dazu und rührt es nochmals schaumig. Hierauf gibt man löffelweise 75 Gramm geriebene Schokolade, 120 Gramm geriebenen, mit $^1/_8$ Liter Milch und $^1/_8$ Liter süßem Rahm angefeuchteten Zwieback abwechselnd hinzu, rührt es zusammen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird die Masse eingefüllt, eine Stunde gekocht und mit Vanille- oder Schokoladesauce serviert.

20. **Schokoladepudding anderer Art.** Fünfzig Gramm Mehl werden mit 1/4 Liter Milch in einer Kasserolle glatt gerührt. 140 Gramm geriebene Schokolade, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und einige Körnchen Salz werden dazugegeben und unter stetem Rühren aufgekocht. Dann gibt man die Masse in eine Schüssel, läßt sie etwas verkühlen und gibt nach und nach 6 Eigelb darunter. Zuletzt wird der Schnee der Eiweiß daruntergemischt und die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und eine Stunde im Wasser gekocht. Mit einer Vanille- oder Zitronensauce wird der Pudding serviert.

21. **Schwammpudding.** 1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund Mehl werden zusammen verrührt, mit 1/4 Liter Milch abgelöscht und weiter gerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Dann rührt man 1/4 Pfund Zucker mit 5 Eigelb, Saft und Schale von 1/2 Zitrone gut schaumig, gibt die gebrühte Masse löffelweise, nebst 100 Gramm geriebenen Mandeln, 100 Gramm Sultaninen und Rosinen dazu, verrührt es gut und mengt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Puddingform und kocht den Pudding 3/4—1 Stunde. Vor dem Gebrauch wird er gestürzt und mit einer Wein- oder Hägenmarksauce serviert.

22. **Sagopudding.** In 1 Liter kochende Milch rührt man 125 g reingewaschene Perlsago, läßt es unter Rühren dickkochen und dann erkalten. Nun rührt man 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb tüchtig schaumig und gibt den erkalteten Sago, etwas abgeriebene Zitronenschale, ein Körnchen Salz und den Schnee der Eiweiß darunter. Ist die Masse in eine vorbereitete Form eingefüllt, so wird sie eine Stunde gekocht. Eine Vanille-, Zitronen- oder Weinsauce wird dazuserviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. **Neunlotpudding.** 140 g Zucker, 140 g Butter, 140 g Mehl rührt man mit $^1/_2$ Liter Milch glatt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Man läßt sie dann verkühlen, gibt die Schale von einer Zitrone und 9 Eigelb darunter und zuletzt den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit Wein oder Fruchtsauce serviert.

24. **Plumpudding.** $^1/_2$ Pfund Nierenfett wird gehäutet und mit $^1/_2$ Pfund Mehl fein verwiegt. Hierauf werden $^1/_2$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_2$ Pfund geriebenes Schwarzbrot, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Korinthen, $^1/_4$ Pfund Sultaninen, $^1/_4$ Pfund Zitronat, Pomeranzenschale, Zimt Nelken, etwas Salz, $^1/_2$ Glas Arrak oder Rum und 5 Eier gut damit verrührt, in eine bestrichene Serviette gebunden und der Pudding 3 Stunden gekocht. Dann wird er auf einer Platte angerichtet und eine Chaudeausauce darübergegeben.

25. **Hefenpudding.** Zu 1 Pfund feinem gesiebten Mehl gibt man $^1/_2$ Eßlöffel Salz und 70 g Zucker und rührt dieses mit $^1/_4$ Pfund zerlassener Butter, 25 g aufgelöster und gegangener Hefe, 3 Eigelb und etwas Milch zu einem weichen Teig an, gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone, 60 g Korinthen, 60 g Rosinen und den Schnee der Eiweiß dazu und schlägt die Masse, bis sie sich von der Schüssel löst und glatt ist. Eine gutbestrichene Form wird halbvoll gefüllt und der Pudding $1^1/_2$—2 Stunden gekocht.

26. **Zwiebackpudding.** Etwa 200 g Zwiebacke werden mit Butter bestrichen und in eine vorbereitete Puddingform gelegt, lagenweise mit verwiegten Mandeln, Rosinen und Korinthen. Dann verrührt man 6 Eier mit $^3/_4$ Liter Milch, 70 g Zucker, etwas Zimt oder Zitronenschale, gießt dies über die Zwiebacke und läßt es eine Weile stehen, bis diese etwas erweicht sind. Alsdann kocht man den Pudding $1\,^1/_2$—2 Stunden.

27. **Mandelpudding.** 100 g geschälte, geriebene Mandeln, 125 g Zucker, 65 g Butter, $^1/_2$ Päckchen Kartoffel-

mehl, 7 Eier. Das Weiße von 2 Eiern schlägt man zu Schnee und rührt diesen mit dem Zucker und den Eigelb gut schaumig, gibt das Kartoffelmehl und die zerlassene und abgekühlte Butter dazu sowie den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Mit Sauce wird er serviert.

Aufläufe.

1. **Weckauflauf.** Trockene Wecke werden abgerieben und in Scheiben geschnitten. In eine gutbestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form gibt man 1 Lage Brötchen, streut kleine Rosinen und verwiegte Mandeln darüber, dann wieder Brötchen u. s. w., bis die Form fast voll ist. 4—5 Eier, ebensoviele Löffel Zucker, 1 Liter süßer Rahm oder Milch, etwas Zimt oder Zitronenschale werden zusammen verrührt und darübergegossen. Man gibt noch kleine Butterstückchen obendarauf und bäckt den Auflauf 1 Stunde. Anstatt Mandeln und Rosinen kann man auch feingeschnittene Äpfel dazwischen legen.

2. **Vanilleauflauf.** 60 g Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, rührt 60 g Mehl damit glatt, gibt $^1/_2$ Liter Milch dazu und rührt dies zu einem glatten Teig, bis er sich von der Kasserolle löst. Dann tut man ihn in eine Schüssel, rührt 75 g Zucker und etwas Vanillin dazu, ebenso nach und nach 8 Eigelb und zuletzt den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene Auflaufform und bäckt den Auflauf $^3/_4$ Stunde.

3. **Schokoladeauflauf.** Es wird dieselbe Masse bereitet wie zu Vanilleauflauf. Anstatt Vanille wird Schokolade genommen und diese mit dem Mehl und der Milch auf dem Feuer glattgerührt.

4. **Schokoladeauflauf anderer Art.** 90 g zerlassene Butter werden mit 90 g Mehl verrührt und mit $^1/_2$ Liter kochender Milch auf dem Feuer glattgerührt und verkühlen lassen. Unterdessen rührt man 8 Eigelb und 100 g Zucker

schaumig, gibt 90 g geriebene Schokolade, die gebrühte Masse und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene und bestreute Form und backt es $^3/_4$ Stunden.

5. **Weinküchleauflauf.** $^1/_4$ Pfund Zucker wird mit 4 Eigelb $^1/_2$ Stunde gut schaumig gerührt; dann gibt man 60 g geriebene Gipfel dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird die Masse eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Dann werden $^1/_2$ Liter Wein, 60 g Zucker, $^1/_2$ Zitronenschale, $^1/_8$ Pfund Sultaninen zusammen aufgekocht. Der gebackene Auflauf wird gestürzt und die Sauce kurz vor dem Servieren darübergegeben.

6. **Biskuitauflauf.** In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gibt man eine Lage mit Wein und Zucker weichgedämpfter Apfelscheiben, eine Lage Fingerbiskuits, dann 1 Lage Aprikosen- oder sonstige Marmelade, wieder Biskuits u. s. w., bis die Form fast voll ist. Eine Vanillecreme wird bereitet und darübergegossen; die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darübergestrichen und der Auflauf im Ofen hellgelb gebacken.

7. **Auflauf mit Arrak.** $^3/_4$ Liter Milch läßt man mit 100 g Butter siedendwerden, gibt 100 g Mehl dazu, rührt dies zu einer gebrühten Masse und läßt sie erkalten. Unterdessen rührt man 100 g Zucker und 9 Eigelb schaumig, gibt ein Gläschen Arrak und den Schnee der Eiweiß darunter und backt die Masse in einer gutbestrichenen Form.

8. **Flädleauflauf.** Es wird ein guter Omeletteteig angerührt, davon werden dünne Flädle gebacken. Diese werden mit Apfelkompott und Rosinen dick bestrichen, aufgerollt, in der Hälfte durchgeschnitten und in eine bestrichene Auflaufform kreuz und quer übereinandergelegt (2—3 Lagen). Vier Eier und $^3/_4$—1 Liter Milch werden zusammen verrührt, mit Zucker nach Belieben versüßt und über die Flädchen gegossen, sodaß dieselben in der Brühe liegen. Man legt noch einige Butterstückchen obendarauf und backt den Auflauf $^3/_4$ Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

9. **Flädleauflauf anderer Art.** Es werden dünne Flädle gebacken wie zu Nr. 8. Sind diese erkaltet, bestreut man sie mit verwiegten Mandeln und Rosinen, rollt sie auf und schneidet sie in 2—3 Teile, legt diese in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und beendet den Auflauf wie den vorigen.

10. **Rahmstrudel.** Ein nußgroßes Stück Butter, 4 Eiweiß, etwas Salz und $^1/_2$ Pfund Mehl werden mit lauem Wasser zu einem glatten feinen Teig verarbeitet, bis er sich vom Brett loslöst. Er wird dann mit einem warmen reinen Tuche bedeckt und $^1/_2$ Stunde ruhengelassen. Dann rührt man 70 g Butter schaumig, gibt 4 Eier, 4 Eßlöffel geriebene Wecke, 6 Eßlöffel Zucker, 70 g Korinthen, $^1/_4$ Liter sauren Rahm und etwas Zimt dazu und verrührt es damit. Der Teig wird nun auf einem mehlbestreuten Tuche sorgfältig auseinandergezogen, bis er ganz dünn ist. Dann bestreicht man ihn mit dieser Masse und läßt den Teig schneckenartig aufrollen, indem man das Tuch mit beiden Händen in die Höhe hält. Man legt den Strudel in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, bestreicht ihn mit Butter, gießt $^1/_2$ Liter Milch dazu und backt ihn im Ofen zu hellbrauner Farbe.

11. **Rahmstrudel anderer Art.** Von 2 Eiern, 2 Löffeln saurem Rahm, einem nußgroßen Stück Butter und dem nötigen Mehl wird ein weicher Nudelteig bereitet, den man eine zeitlang ruhen läßt. Davon wellt man halb messerrückendicke Nudelkuchen aus, läßt sie etwas trocknen und kocht sie dann in leichtgesalzenem Wasser ab, zieht sie durch kaltes Wasser und läßt sie ebenfalls einzeln auf Porzellanplatten abtropfen. Hierauf verrührt man $^1/_4$ Liter sauren Rahm mit 2—3 Eiern und 3 Löffeln Zucker, bestreicht die Nudelkuchen zuerst mit zerlassener Butter und dann mit dem verrührten Rahm, streut einige Sultaninen darüber und schneidet sie in 5 cm breite Streifen, die man aufrollt und in eine gutbestrichene Auflaufform setzt. Etwa $^3/_4$ Liter Milch werden mit Zucker versüßt und darübergegossen; einige Butterstückchen werden obendaraufgelegt und der Auflauf $^3/_4$ Stunde im Ofen gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12. **Apfelstrudel.** Von 2 Eiern, 2 Löffeln Milch, einem Stück Butter, etwas Salz und dem nötigen Mehl wird ein weicher Nudelteig bereitet. Davon werden dünne Nudelkuchen ausgewellt, in Salzwasser abgekocht und abgetropft (wie bei Nr. 11). Diese bestreicht man mit Apfelkompott und Rosinen, rollt sie auf und legt sie in eine gutbestrichene Auflaufform. 2 Eier, 3—4 Löffel Zucker und $^3/_4$ Liter Milch werden zusammen verrührt und darübergegossen. Man gibt kleine Butterstückchen darauf und läßt es im Ofen $^3/_4$ Stunde aufziehen.

13. **Apfelauflauf.** Gute, saure Äpfel werden geschält, ausgehöhlt, mit Konfitüre gefüllt und in eine gutbestrichene Auflaufform gesetzt. Dann werden $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter mit $^1/_2$ Liter Milch auf dem Feuer glattgerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. 5 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker, etwas Zitronenschale rührt man schaumig, gibt die Masse löffelweise dazu nebst 80 g verwiegten Mandeln und 80 g Rosinen und gießt sie über die Äpfel. Man legt noch einige Butterstückchen obendarauf und bäckt den Auflauf im Ofen schön gelb.

14. **Apfelcharlotte.** Eine Auflaufform wird dick mit Butter bestrichen, Boden und Rand werden mit in Wein getauchten Weckschnitten belegt. Dann streut man Zucker und Rosinen darüber, gibt eine Lage feingeschnittener Äpfel darüber, dann wieder Weckschnitten und so fort, bis die Form fast voll ist. Die letzte Lage sind Weckschnitten. Obendarauf gibt man noch einige Butterstückchen und backt den Auflauf $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Er wird dann gestürzt und mit Weinsauce serviert.

15. **Apfelcharlotte von Schwarzbrot.** 1 Pfund mürbe Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker, etwas gestoßenem Zimt, Zitronenschale, kleinen Rosinen und Korinthen weichgedünstet. Unterdessen reibt man gutausgebackenes, nicht ganz frisches Schwarzbrot, vermengt dieses mit einigen verwiegten Mandeln und soviel gestoßenem Zucker, bis es klebt. Dann belegt man Boden und Rand einer gutbestrichenen Auflaufform mit dem Brot, gibt die geschmorten Äpfel darauf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und bedeckt sie wieder mit dem Brot. Darauf legt man reichlich kleine Butterstückchen und backt die Speise 1 Stunde.

16. **Kirschenauflauf (Kirschenplotzer, dicker Kirschenkuchen).** 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig, fügt dazu 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb und rührt es weiter, gibt sodann 1/8 Pfund geriebene Mandeln, die Schale von 1/2 Zitrone, 1 Messerspitze Zimt, 8 in Scheiben geschnittene, mit 3/4 Liter heißer Milch begossene Wecke nach und nach dazu und rührt es gut zusammen. 2 1/2 Pfund schwarze Kirschen und den Schnee der Eiweiß mischt man darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform und backt den Auflauf 1 1/4 Stunde. Nach dem Backen wird er mit Zucker bestreut.

17. **Reisauflauf mit Äpfeln.** Es wird dieselbe Masse bereitet wie zu Reispudding. Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen und die Hälfte der Masse hineingefüllt. Hierauf gibt man 1 Lage gedämpfter Äpfel und den übrigen Reis darüber und legt kleine Butterstückchen obendarauf. Nun wird er im Ofen schön hellbraun gebacken (3/4 bis 1 Stunde).

18. **Quittenauflauf.** 6 mittelgroße Quitten werden in Wasser weichgesotten, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Nun werden 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen und dieser mit 1/2 Pfund Zucker und 180 g Quittenmark gut schaumiggerührt. Man füllt diese Masse in eine gutbestrichene Auflaufform und bäckt sie im abgekühlten Ofen etwa 1/2 Stunde.

19. **Reisberg.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen und mit etwa 5/4 Liter kochender Milch, Zucker nach Belieben, Vanille oder Zitronenschale weichgekocht. Er wird nun auf eine heiße Platte bergartig angerichtet. In der Mitte wird eine Vertiefung gemacht und diese mit Marmelade oder sonstigem Eingemachtem gefüllt. 4—6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt 2 Löffel gestoßenen Zucker darunter und streicht ihn über den Reis. Dann stellt man die Platte in den Ofen und läßt es gelbwerden. Damit die Platte nicht springt, stellt man sie zur Vorsicht auf ein mit Salz oder Sand bestreutes Blech.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

20. **Eierschnee-Auflauf.** 4 Eiweiß schlägt man zu Schnee und vermischt ihn mit 150 g Zucker und etwas Vanille. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, füllt dieses hinein und backt es in nicht zu heißem Ofen gelb. Gestürzt, wird es mit Vanillesauce serviert.

21. **Rahmauflauf.** In 125 g heißer Butter röstet man 6 Löffel Mehl leicht weiß, gibt $^1/_2$ Liter süßen Rahm hinzu und rührt es auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. $^1/_4$ Pfund Zucker und 7 Eigelb rührt man schaumig, gibt die Masse dazu sowie den Schnee der Eiweiß und backt den Auflauf 40—60 Minuten.

22. **Sauerrahm-Auflauf.** 1 Liter saurer Rahm wird schaumig geschlagen, dazu gibt man 5 Löffel Zucker, 8 Eigelb, rührt dies eine Weile schaumig und rührt dann 4 Löffel feines Mehl, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter sowie den Schnee der Eiweiß. Die Masse wird in einer gutbestrichenen Form 1 Stunde gebacken.

23. **Reismehlauflauf.** 50 g Reismehl werden mit $^1/_2$ Liter Milch nebst 1 Prise Salz angerührt und dies auf schwachem Feuer unter Rühren eine halbe Stunde gekocht. 100 g Butter rührt man schaumig, gibt 100 g Zucker, etwas Vanillezucker und Eigelb dazu und rührt es gut zusammen. Den Reis gibt man löffelweise darunter und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. In einer gut bestrichenen und bestreuten Form wird der Auflauf eine Stunde gebacken.

Kalte Puddings, süße Speisen, Crêmes und Gefrorenes.

Zu kalten Puddings und Crêmes nimmt man am besten Porzellan- oder irdene glasierte Formen. Diese bestreicht man vor dem Einfüllen mit feinem Olivenöl, oder man spült sie aus mit kaltem Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg