Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

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