

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

Allgemeines über Auflauf und Pudding.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

**599. Rosenglasur für Gebäck.**

Staubzucker rührt man mit Rosenwasser an, oder man setzt gewöhnlicher Wasserglasur etwas Rosenöl zu und färbt die Masse mit Himbeer- oder Heidelbeersaft rosa.

**A n h a n g.****600. Vanillezucker.**

Banille wird fein geschnitten und mit Stückzucker ganz fein gestoßen und durchgeseiht. Da das Stoßen der Banille sehr zeitraubend ist, so kann der Vanillezucker ebensogut fertig gestoßen in einem Kolonialwarengeschäft gekauft werden.

**V. Auflauf und Pudding.****Allgemeines über Auflauf und Pudding.**

Die Auflaufmasse wird in eine gute, feuerfeste Porzellanform gefüllt, die man mit Butter austreicht und mit geriebenem Weißbrot austreut, und wird dann im Backofen aufgezogen.

Die Puddingmasse hingegen wird in eine mit einem Deckel verschließbare Puddingform aus Blech oder Email eingefüllt und im Wasserbad gekocht, d. h. die Puddingform wird in einen größeren Topf, in dem das Wasser kochen muß, gestellt und zwar so, daß das Wasser bis an den Deckel reicht.

Die Kochzeit ist verschieden, 1—1½ Stunden, sogar 2 Stunden.

**a. Aufläufe.****601. Auflauf I.**

62 g feines Mehl, 62 g Mondamin,  $\frac{1}{4}$  l kalte Milch,  $\frac{2}{3}$  l kochende Milch,  $\frac{1}{4}$  Stange Vanille, 62 g Butter, 7 Eigelb und Schnee von 7 Eiweiß.