

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

a. Aufläufe.

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 austreibt 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.

Das Mehl wird im Ofen getrocknet, mit der kalten Milch angerührt, die kochende Milch, in der die Vanille gekocht wurde, wird dazugetan. Die Masse wird außs Feuer genommen, mit der Pfannkuchenschaufel gut vom Boden weggerührt, bis sie ganz dick ist. Dann kommt die Butter dazu. Ist die Masse abgekühlt, so werden die verrührten Eigelb und der Schnee daruntergemengt. Dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Backofen aufgezogen.

602. Auflauf II.

125 g Zucker, 62 g Mehl, etwas geriebene Zitronenschale, 5 Eigelb und der Schnee der 5 Eiweiß. Man kann zuerst den Schnee schlagen und das übrige dazurühren, oder zuerst die Eigelb mit dem Zucker rühren und alles andere dazutun. Die Masse wird auf eine mit viel Butter bestrichene Auflaufform gehäuft, mit Zucker bestreut und rasch im Backofen aufgezogen.

603. Auflauf III.

62 g Butter, etwas Mehl, etwas Milch, 4—5 Eigelb, Schnee von 4—5 Eiweiß. Die Butter wird mit dem Mehl auf dem Feuer etwas gerührt und mit Milch verdünnt. Wenn die Masse vom Feuer kommt, gibt man Zucker, Eigelb und Schnee dazu.

Die Masse wird in einer mit Butter bestrichenen Form aufgezogen.

604. Auflauf IV.

62 g Mondamin oder Weizenmehl, 62 g Zucker, etwas Vanille, $\frac{2}{10}$ l Milch, 3 Eigelb, etwas feingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, reingewaschene Rosinen, der Schnee der 3 Eiweiß.

Das Mehl wird zuerst mit der Milch angerührt, dazu kommt der Zucker und Vanille. Das alles wird auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Man gibt

rasch die verrührten Eigelb daran und die Masse wird in eine Schüssel geleert. Ist sie erkaltet, so tut man das Gewürz und den Schnee dazu.

In einer mit Butter bestrichenen Form wird die Masse im Backofen aufgezogen; man braucht 30 Minuten dazu.

605. Mehlaufauf.

120 g Mehl, 50 g Mondamin, 50 g Butter, stark $\frac{1}{4}$ l Milch, 5 Eier und etwas Zucker.

Das Mehl wird mit der Milch angerührt und die Butter wird schaumig gerührt und allmählich beigefügt; ferner kommt 1 Ei nach dem andern und der Zucker dazu. Alles wird tüchtig durchgerührt und in einer bestrichenen und bestreuten Form im Backofen aufgezogen.

606. Kachelmus.

50 g Butter, 6 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, 6 Löffel Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Zucker, Eier, Mehl und Milch glattgerührt und die Masse in einer bestrichenen Form gebacken.

607. Rheinbund.

1 Löffel Arrak, 5 Eigelb, Schnee von 5 Eiweiß, 1 Löffel Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ l Weißwein, 160 g Zucker und einige geschälte, länglich geschnittene Mandeln. Eigelb und Stärkemehl werden verrührt mit etwas Wein und dem Arrak. Der übrige Wein wird in die Pfanne mit dem Zucker getan. Kocht der Wein, so wird das mit Eigelb verrührte Stärkemehl dargegeben und unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es dick wird.

Hierauf wird die Masse in eine Porzellanauflaufform gegossen, der steife Schnee darübergelegt und dieser mit Zucker und geschälten, länglich geschnittenen Mandeln bestreut. Man zieht die Masse im Ofen auf.

608. Bettelmann.

5 Eier werden mit ziemlich viel Milch gut geschlagen und 5 tags zuvor gebackene abgeriebene Milchbrote hinein-
geschnitten in kleine Ringel (). Eine volle Stunde bleiben
sie stehen, damit das Weißbrot ganz durchweicht.

Eine Auflaufform wird fingerdick mit Butter be-
strichen, unter die durchweichten Milchbrotringel 3—4 Eß-
löffel gestoßener Zucker und 2 Hände voll Sultaninen
gemengt, die Masse in die Form gegeben und 1 Stunde
lang gebacken.

609. Milchbrotauflauf I.

4 mürbe, tags zuvor gebackene Brötchen werden leicht
abgerieben, fein geschnitten und in $\frac{1}{4}$ 1 kochender Milch ein-
geweicht. Dazu kommen 1 Löffel geschälte und gröblich ge-
schnittene Mandeln, eine Handvoll Sultaninen, 3—4 Eier,
ungefähr 2 Eier schwer Butter, 4—5 starke Eßlöffel ge-
stoßener Zucker und 1 Teelöffel gestoßener Zimt. Die Butter
wird leicht gerührt, die Brötchen, wenn sie gut durchweicht
sind, werden ausgedrückt. Die Sultaninen werden vorher
gewaschen und ausgedrückt. Alles zusammen wird tüchtig
durcheinandergerührt und in einer mit Butter bestrichenen und
mit dem abgeriebenen Brot bestreuten Form in heißem Ofen
etwa 1 Stunde gebacken und, wenn der Auflauf kurz ge-
standen, auf eine Platte gestürzt.

Luftiger wird der Auflauf, wenn man die 3—4 Eiweiß
zu Schnee schlägt.

610. Milchbrotauflauf II.

6 mürbe, trockene, tags zuvor gebackene Brötchen, 6
Eier, 100 g gestoßener Zucker, 125 g (schwach) Butter, 250 g
Sultaninen, 1 abgeriebene Zitrone, 1 Handvoll geriebene
Mandeln, Milch nach Bedarf (etwa $\frac{1}{2}$ l).

Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit lauer Milch angefeuchtet. Sind sie ganz durchweicht, so werden sie tüchtig verrührt. Die Butter wird glattgerührt, dann mit Zucker und Eigelb tüchtig $\frac{1}{2}$ Stunde weiter gerührt, zuletzt die verrührten Brötchen, Sultaninen, Mandeln, abgeriebene Zitrone und der Schnee darunter gemengt.

Die Form wird mit Butter ausgestrichen und ausgestreut. In guter Hitze wird der Auflauf gebacken, gestürzt und gleich zu Tisch gegeben.

Fruchttunke schmeckt gut dazu.

NB. Die Zitrone kann auch wegbleiben.

61. Einbackauflauf.

8 Stück trockene, tags zuvor gebackene Einback zu je 3 Pfg. werden in dünne Scheiben geschnitten (1 Stück muß 3 Scheiben geben). Die Scheiben werden in eine Schüssel schichtenweise gelegt. Nun nimmt man schwach $\frac{1}{2}$ l Milch samt 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker und gießt das über die Einbackscheiben. Dieselben müssen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde weichen. Damit alle gleichmäßig durchweichen, gießt man die Milch mehrmals ab und wieder oben darüber.

Es wird nun eine Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und mit den eingeweichten Scheiben Boden und Rand ausgelegt. Man nehme nun 100 g Butter, 5 Eier, 125 g gestoßenen Zucker, 1 Handvoll geriebene Mandeln und Sultaninen. Die Butter wird glattgerührt und mit dem Eigelb, dem Zucker, den Mandeln und Sultaninen gut vermischt. Zuletzt kommt der Schnee von 5 Eiweiß dazu. Die übrigen Einbackscheiben werden schichtenweise in die Form gelegt und auf jede Schicht wird von der oben angegebenen Mischung gegossen und so lange fortgefahren, bis die Form voll ist.

In guter Hitze wird der Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

612. Nudelauflauf.

Man mache breite Nudeln von 3 kleinen oder 2 großen Eiern, koche sie in schwachem Salzwasser ab und lasse sie im Seiher abtropfen.

Es werden etwa 2 Löffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm und 5 Eigelb verrührt, dazu 80 g Zucker, 125 g gewaschene Sultaninen getan und zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß daruntergemengt.

Die Form wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Weizmehl bestreut. Zuerst tut man eine Lage Nudeln hinein, dann von der zubereiteten Eiermischung, dann abermals Nudeln und darauf Mischung und so fort, bis die Form voll ist. Mit der Mischung wird abgeschlossen.

Der Auflauf wird langsam in nicht zu heißem Ofen aufgezogen.

613. Reisauflauf.

(Sehr gut).

125 g Reis, 5 Eier, stark 80 g Butter, stark $\frac{1}{4}$ l Milch, 5 Eßlöffel gestoßener Zucker.

Der Reis wird zuerst gebrüht und mit der Milch langsam aufgekocht und muß dann erkalten. Zu diesem Zweck breitet man ihn auf einem Teller aus. Er muß ganz weich und die Körner müssen doch noch ganz fein. Man rührt ihn während des Kochens vorsichtig um, schüttelt ihn öfters und stellt ihn auf sehr schwaches Feuer. Dies geschieht sofort nach dem Frühstück, damit er gut erkalten kann. Ist der Reis erkaltet, so wird die Butter schaumig gerührt, Eigelb und Zucker, eines nach dem andern hineingerührt, dann der Reis und zuletzt der Schnee beigefügt.

In ziemlich heißem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Fruchtsaft schmeckt sehr gut dazu.

NB. Man kann bei diesem Reisauflauf auch die Butter weglassen, er schmeckt ebenfalls gut.

614. Reis mit Äpfeln I.

150 g Reis, $\frac{3}{4}$ l Milch, eigroß Butter, 125 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 2 Eier, 8 Eigelb und Schnee von 8 Eiweiß.

Der Reis wird abgebrüht und in die kochende Milch gegossen, und wenn er beinahe weich ist, Butter und Zucker dazugetan. Dann kommt das mit der $\frac{1}{2}$ Tasse Milch glattgerührte Mehl dazu, hierauf die verrührten Eier, Eigelb und der Schnee.

Der Reis wird in Formen gefüllt, gute Äpfel weichgedämpft, in Schnitze geteilt, hineingesteckt und der Auflauf mit Vanilletunke zu Tisch gegeben.

615. Reis mit Äpfeln II.

150 g Reis werden mit kochendem Wasser gebrüht und mit Milch und Vanille gekocht, dann kommen 100 g Zucker daran, der auch noch mitgekocht wird. Zuletzt gibt man 5 verrührte Eier dazu. Er wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gestürzt. Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten, in viel Brühe nicht zu weich gekocht und auf den Reis gelegt.

616. Griechenauflauf.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird kochend gemacht, 3 große Eßlöffel Grießmehl werden in eine Tasse genommen und vorsichtig unter beständigem Rühren über dem Feuer in die Milch gestreut. Man läßt unter fortgesetztem Umrühren die Masse dick werden und erkalten. 100 g Butter werden schaumig gerührt, 100 g gestoßener Zucker und die erkaltete Masse kommen dazu, 4 Eigelb werden mitgerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eiern daruntergemischt. In einer mit Butter bestrichenen Auflauform läßt man den Auflauf im Ofen aufziehen.

617. Sagoauflauf.

Man nehme 125 g Sago, brühe ihn ab und koche ihn mit $\frac{1}{2}$ l Milch so weich, daß er sich ganz leicht vom Topf löst, und lasse ihn abkühlen.

Nun rühre man 80 g Butter schaumig, gebe 5 Eigelb, 80 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 30 g geschälte geriebene Mandeln, den abgekühlten Sago und zuletzt den Schnee der 5 Eiweiß hinzu, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene Form und ziehe sie im Backofen auf.

618. Schokoladeauflauf.

125 g Schokolade werden in Stücke gebrochen, in ein Töpfchen gelegt und ein wenig Wasser darangegeben. Das Töpfchen wird in ein heißes Wasserbad gestellt und so die Schokolade aufgelöst. Sie wird, wenn sie erweicht ist, aus dem Wasserbad genommen, glattgerührt und, wenn sie etwas abgekühlt ist, mit dem Schnee von 4 Eiweiß vermischt. Das Ganze wird nun in eine Form gefüllt und 5 Minuten aufgezogen.

619. Saurer Rahmauflauf

(Vorzüglich.)

125 g Butter werden mit 6 Eigelb nach und nach glattgerührt, dazu kommen 65 g gestoßener Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, dann 6 Eßlöffel saurer Rahm und der Schnee von 6 Eiweiß. Die Masse wird in einer Auflaufform von Porzellan, die gut mit Butter bestrichen sein muß, gebacken. Mit einer Gabel kann man probieren, ob die Masse durchgebacken ist. Man muß den Auflauf vom Ofen auf den Tisch bringen und ja nicht herumstehen lassen, sonst zieht er Wasser. Der Ofen darf nicht zu heiß sein; $\frac{1}{2}$ Stunde muß der Auflauf backen.

Man bringt den Auflauf in der Form zu Tisch, in der er gebacken wird.

620. Käseauflauf.

Man vermengt stark $\frac{1}{2}$ l Milch mit einem Teelöffel Mehl und einer Prise Salz, tut das in einen Topf und rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, fügt 125 g fein-

geriebenen Schweizerkäse und 2 verrührte Eigelb hinzu, schlägt das Ganze tüchtig, und nachdem man das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, fügt man es dem übrigen bei und läßt die Masse im Backofen aufziehen.

621. Kirschenauflauf (Kirschenpeter).

Von 3 Milchbrotten wird die Rinde abgerieben, die Brote fein geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ l heißer Milch angefeuchtet. 100 g Butter werden schaumig gerührt, die Milchbrottschnittchen, nachdem sie erkaltet sind, löffelweise mit 3 großen Eigelb, 125 g Zucker, etwas gestoßenem Zimt, auch (wer es liebt) mit etwas abgeriebener Zitronenschale und etwa 15—20 geschälten und feingewiegten Mandeln dazugerührt. 1 kg schöne schwarze abgezupfte Kirschen werden gewaschen und auf den Ablauf gelegt. Sind sie abgetropft, so werden sie unter die vorgerichtete Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 3 Eiern dazugegeben.

Die Masse wird in eine mit heißer Butter ausgestrichene und mit Weckmehl bestreute Blechform eingefüllt und in ziemlich heißem Ofen gelb gebacken.

Man kann entweder den Auflauf in der Auflaufform zu Tisch geben oder die Masse in einem Kuchenblech backen und gestürzt als Kuchen zu Tisch geben.

622. Apfelauflauf I.

(Sehr fein.)

6 mittelgroße zarte, feine Äpfel (Wein- oder Rosenäpfel) werden geschält, in ganz dünne Blättchen geschnitten, 2 Eßlöffel gestoßener Zucker und 1 Eßlöffel Wein darunter gemengt und das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen gelassen.

Es werden hierauf 4 kleine Teelöffel Mehl mit Milch glattgerührt, etwa wie ein dicker Pfannkuchenteig, damit 6 Eigelb, etwa 125 g gestoßener Zucker, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale oder 70 g gut ge-

reiniigte und gewaschene Sultaninen vermischt. Ist das alles gut durcheinandergemengt, so gibt man die Äpfel und zuletzt den inzwischen zubereiteten Schnee von den 6 Eiweiß dazu.

NB. Anstatt 6 Eiern kann man auch bloß 4 Eier nehmen.

Eine Porzellanform wird gut mit frischer Butter bestrichen und mit geriebenem Brot ausgestreut, dann wird die Masse eingefüllt. Man kann 30—40 g zerlassene Butter auf die Masse gießen, dadurch gewinnen die Äpfel an Zartheit; es ist aber nicht unbedingt nötig. Backzeit etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde.

Der Auflauf muß warm zu Tisch gegeben werden. Auch eine kalte Fruchtstunke kann man dazugeben.

Er reicht für 5 Personen.

625. Apfelauflauf II.

„Dfenschlupfer“ oder „Bettelmann“.

6 mittelgroße, zarte Äpfel werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Hat man harte Äpfel, so legt man entweder die Schnittchen in eine Schüssel, streut etwas Zucker und gießt 2 Eßlöffel Wein darüber, oder aber man dämpft sie leicht in wenig Butter, Zucker und Wein.

In einem Topf werden 3 Eigelb, 3 Eßlöffel gestoßener Zucker, ein wenig gestoßener Zimt und etwa $\frac{1}{2}$ l Milch tüchtig geschlagen. 5 mürbe Brötchen, in dünne Scheibchen geschnitten, werden mit einem Teil der vorbereiteten Flüssigkeit angefeuchtet, doch so, daß sie nicht zu weich werden.

Eine Auflaufform, womöglich von Porzellan, wird gut mit Butter bestrichen und dicht mit den angefeuchteten Weißbrotschnitten belegt, auch der Rand der Form wird damit ausgelegt und dann Zucker darübergestreut. Nun wird eine Lage Apfelschnitten und einige sauber gewaschene Sultaninen dareingelegt, dann eine Lage Weißbrotschnitten, hierauf 1 Eßlöffel gestoßener Zucker darübergestreut, dann abermals

Apfelschnitten, Sultaninen und gestoßener Zucker und zuletzt Weißbrotschnitten, die man genau nebeneinander legt. Nun schneidet man einige Scheiben Butter darauf und gießt den Rest der vorbereiteten Milch langsam darüber.

1—1½ Stunde muß die Masse in gutem Ofen backen.

Die 3 Eiweiß werden jetzt zu Schnee geschlagen, 3 Eßlöffel gestoßener Zucker daruntergemengt und dieser Guß, wenn der Auflauf durchgebacken ist, über denselben gestrichen. Der Auflauf wird nochmals in den Ofen gebracht und so lange bei gelindem Feuer darin stehen gelassen, bis dieser Guß lichtgelb geworden ist.

Es kann Himbeerjast dazugegeben werden; doch ist der Auflauf auch ohne solchen schmackhaft und saftig.

624. Kartoffelauflauf.

140 g Butter werden schaumig gerührt. Man rührt nach und nach 6 Eigelb und 150 g Zucker dazu, etwa 2 Eßlöffel Mehl mit ¼ l süßem Rahm oder Milch angerührt und dann 400—450 g geriebene Kartoffeln, die tags zuvor gekocht sind, dazu. Zum Schluß fügt man den Schnee der 6 Eiweiß bei, und die Masse ist zum Einfüllen bereit.

625. Süße Speise I.

4 Eßlöffel gestoßener Zucker und 4 Eigelb werden mit etwas Zitronenschale 10 Minuten gerührt, mit dem steifen Schnee von 4 Eiern und 1 Löffel Arrak vermischt und im kühlen Ofen höchstens 15 Minuten gebacken.

Die Speise reicht für 4 Personen.

626. Süße Speise II.

4 Eigelb, 2 Eßlöffel gestoßener Zucker, 2 Teelöffel Mehl werden 3—5 Minuten tüchtig geschlagen, der Schnee von

den 4 Eiweiß daruntergemengt, Butter in einer Pfanne heiß gemacht, die Masse langsam hineingegossen und in den Backofen gestellt. Die Speise muß schön gelb werden. Dann wird Eingemachtes daraufgestrichen und umgeschlagen.

Auf heißer Platte als Nachtisch angerichtet.

627. Biskuitspeise.

(Sehr fein.)

Man legt Stangenbiskuits auf eine große Platte und feuchtet sie mit Weißwein, dem etwas Arrak beigefügt ist, an. Hierauf werden diese Biskuits in eine Auflaufform von Porzellan gitterartig übereinandergelegt und die Zwischenräume mit Gelee ausgefüllt.

Nun kocht man eine Creme wie folgt: Man rührt in $\frac{2}{3}$ l Milch 100 g gestoßenen Zucker, 6 Eigelb und etwas Vanille und bringt das unter beständigem Rühren zum Kochen. Nachdem die Creme erkaltet ist, wird sie über die Biskuits gegossen.

Von den 6 Eiweiß hat man inzwischen einen steifen Schnee geschlagen. Man vermischt ihn mit so viel gestoßenem Zucker, bis er ganz davon getränkt ist, und häuft ihn bergartig auf die Speise.

Sie wird in gut warmem Ofen langsam gelbgebacken und erkaltet in der Auflaufform zu Tisch gegeben.

Zu einer großen Form braucht man 30 Biskuits.

b. Puddinge.

628. Reispudding I.

125 g Reis werden abgebrüht, damit sich die Säure verliert. Dann wird der Reis mit $\frac{1}{4}$ l Milch, vielleicht auch etwas mehr, und einem Stückchen Butter weichgekocht und kaltgestellt. Wenn er erkaltet ist, werden 5 Eigelb, Zucker, bis er süß genug ist, etwas gestoßene Vanille oder