

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die praktische Reform-Küche**

**Mauterer, Carl**

**Karlsruhe, 1910**

9. Pudding-Speisen für 4 Personen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57184**

## 195.

## Nußfleisch-Brötchen.

Mit Reformbutter bestrichene Nußzungen oder Schrotbrötchen werden mit Nußfleisch Nr. 142 belegt. Es empfiehlt sich, die Nußfleischscheibchen vorher in Butter anzubraten.

## 196.

## Brötchen von Pastetenfüllung.

Schrotbrötchen werden mit Reformbutter gut bestrichen und mit der erkalteten Pastetenmasse Nr. 140 belegt.

## 197.

## Brötchen mit Eier.

50 Gr. Steinpilze, 20 Gr. Zwiebeln, 10 Gr. Suppengrünes mit etwas Knoblauch,  $\frac{1}{2}$  Milchbrot, 30 Gr. Butter, 1 kleine Gurke, 5 Gr. Kapern, Salz, 3 hartgekochte Eier, 10 Gr. Tomaten, etwas Süßrahm, M a g g i - W ü r z e.

Feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Grünes, Kapern und Gurken werden in Butter gedämpft, nun kommen die gehackten Pilze und Tomaten dazu, werden etwas mitgedämpft. Die Eier und das eingeweichte Milchbrot werden durch ein Sieb passiert. Nun wird alles untereinander gemengt, mit Süßrahm und Salz angemacht und die mit Reformbutter bestrichenen Brötchen belegt.

## Pudding-Speisen für 4 Personen.

Man wähle eine möglichst glatte Form, die man mit Butter austreibt und mit Kokosnüssen, Mandeln oder Weidemehl bestreut. Die Form darf mit Masse aber nur zu zwei Drittel voll gemacht werden, weil der Pudding im Ofen noch aufgeht. Man setze die gefüllte Form in einen Hafen, in dem sich zur schwachen Hälfte kochendes Wasser befindet. Es darf aber nicht mehr Wasser sein, damit es nicht überkocht, oder in die Form läuft. Nun wird der Hafen mit dem Pudding in die heiße Backröhre gestellt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde gekocht. Größere Puddinge brauchen längere Zeit. Wenn man nicht weiß, ob der Pudding fertig ist, so nehme man ein 8 bis 10 Zentimeter langes Hölzchen, stecke es in die Mitte des Puddings, nach ungefähr einer Minute herausgezogen, muß das Hölzchen glatt und nicht mehr vom Teig behaftet sein. Soll der Pudding auf dem Gasherde gekocht werden, so muß das in einer

gut verichlossenen Kasserolle geschehen. Nach dem Backen wird der Pudding umgestürzt, die Form hinweggenommen und eine passende Sauce dazu gegeben.

198.

**Weizenschrot-Pudding.**

150 Gr. Weizenschrot, 100 Gr. Pflanzenbutter, 75 Gr. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Milch, 60 Gr. geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Vanillinzucker.

Butter und Schrotmehl wird zergehen lassen, die kochende Milch darangegossen und zu einem festen Teig abgerührt. Wenn erkaltet, wird Zucker, Vanillinzucker und das Eigelb beigemischt, der steife Schnee wird leicht mit den geriebenen Mandeln darunter getan, in die Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde im Dampf gebadet.

199.

**Kabinett-Pudding.**

60 Gr. geriebene Mandeln, 60 Gr. Zucker, 100 Gr. Zwiebackbrösel, 3 Milchbrote, 3 Eier, 50 Gr. Sultaninen,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Milch, 30 Gr. Zitronat oder Orangeat, 50 Gr. Pflanzenbutter, das Abgeriebene von  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale.

Die Milchbrote werden in Würfel geschnitten und in Butter angebraten. Nun bringe man in eine Schüssel alle Zutaten ausgenommen Milch, Eier und Zucker. Die Milch, Eier und Zucker werden miteinander verrührt und wenn die übrigen Zutaten untereinander gemengt und in die Puddingform gefüllt sind, so wird die Flüssigkeit darübergeschüttet. Backzeit ungefähr 1 Stunde im Wasserbade.

200.

**Berliner Pudding.**

300 Gr. gebackene Pfannkuchen,  $\frac{4}{10}$  Ltr. Milch, 3 Eier, 60 Gr. Zucker, 200 Gr. Aprikosen oder Himbeereingemachtes.

Die Pfannkuchen werden auseinander gelegt, mit dem Eingemachten gefüllt, zusammengerollt und in ungefähr 5 Teile geschnitten. Diese Teilstücke ordne man in die gebutterte und ausgestreute Form, schütte die mit der Milch und Zucker verrührten Eier darüber und koche die Form im Wasserbade ungefähr 1 Stunde.

201.

**Gries-Pudding.**

200 Gr. Gries,  $\frac{9}{10}$  Ltr. Milch, Zitronenabgeriebenes oder Vanillinzucker, 75 Gr. Rübutter, 3 Eier, 75 Gr. Zucker, 50 Gr. Sultaninen.

In die kochende Milch mit Butter wird der Gries hineingerührt, wenn gut dick gekocht, abgeseigt und erkalten lassen. Nun kommen Zucker, Geschmack, Eigelb und Sultaninen dazu, der Schnee wird vorsichtig daruntergemengt, in die gestrichene ausgestreute Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde im Wasserdampf gebadet.

## 202.

## Orangen-Pudding.

150 Gr. Reismehl, 150 Gr. Mandelbutter,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Milch, 3 Eier, 75 Gr. Zucker und 1 Teelöffel Vanillinzucker.

Reismehl und Butter werden zerschmelzen lassen, die kochende Milch daran geschüttet und zu einem Teig verrührt. Wenn erkaltet, kommt Zucker, Geschmack und Eigelb dazu und der steife Schnee wird vorsichtig darunter gemengt. Backzeit  $\frac{3}{4}$  bis eine Stunde.

## 203.

## Reis-Pudding.

120 Gr. Reis,  $\frac{1}{10}$  Ltr. Milch, 3 Eier, 80 Gr. Zucker, Vanillinzucker, 30 Gr. Reismehl, 50 Gr. Pflanzenbutter, 50 Gr. Sultaninen.

Reis wird in Milch weichgekocht, wenn erkaltet mit Zucker, Geschmack, Butter und Eigelb verrührt, Schnee und Reismehl leicht darunter gemacht und im Wasserbade  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde gebaden.

## 204.

## Nussolade-Pudding.

150 Gr. Reismehl,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Milch, 30 Gr. Pflanzenbutter, 1 Tafel Nussolade, 3 Eier, 80 Gr. Zucker, Vanillingschmack.

In einer nicht zu kleinen Kasserolle werden Butter, Nussolade und Milch unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, das Mehl plötzlich darangerührt und wenn die Masse glatt ist, vom Feuer genommen. Wenn erkaltet, den Zucker, den Geschmack mit den Eigelb darangegeben und den Schnee leicht daruntergezogen. Der Pudding wird in die gestrichene Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde gekocht.

## 205.

## Schokoladen-Pudding.

120 Gr. Mehl, 60 Gr. Butter, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Milch, 100 Gr. Zucker, 30 Gr. unentölter Kakao, Vanillingschmack.

Verfahren wie bei Orangenpudding Nr. 202. Der Kakao wird darangerührt, wenn die Masse vom Feuer kommt und noch heiß ist.

206.

## Frankfurter Pudding.

200 Gr. entsteinte Kirschchen, 3 Milchbrote,  $\frac{1}{4}$  Ltr. alkoholfreier Wein, 60 Gr. Pflanzenbutter, 50 Gr. Gries,  $\frac{1}{8}$  Ltr. Milch, 80 Gr. Zucker, 3 Eier, 50 Gr. geriebene Mandeln.

Die Milchbrote werden in Wein geweicht, wenn nicht alle weich werden, so zerschneide man das Harte in kleine Würfel und mische es unter das Weiche. Butter und Milch werden gekocht und der Gries langsam hineingegeben. Wenn erkaltet, Gries, Wecke, Zucker, Mandeln und Eigelb zu einer Masse verrihrt, sodann die Kirschchen und dann den Schnee leicht darunter gemengt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde im Wasserdampf gebadet.

## Gestürzte Creme für 4 Personen.

207.

## Vanillin-Creme.

6 Gr. Agar-Agar,  $\frac{2}{10}$  Ltr. Wasser, 3 Eier oder 20 Gr. Kartoffelmehl,  $\frac{3}{10}$  Ltr. Milch, 90 Gr. Zucker, Vanillengeschmack, 1 Litermaß voll geschlagenen Rahm (ungefähr  $\frac{3}{10}$  Ltr. ungeschlagenen).

Der im Wasser eingeweichte Agar-Agar wird in  $\frac{2}{10}$  Ltr. Wasser langsam kochen lassen, bis er sich auflöst. In eine Kasserolle bringe man Zucker, Milch, Agar-Agar, Geschmack, Eier oder Kartoffelmehl und koche es zu einem Brei. Nimmt man Eier ohne Kartoffelmehl, so darf es nur dick werden, aber nicht kochen. Wenn die Masse bereits erkaltet ist und anfängt fest zu werden, so mische man den Schlagrahm vorsichtig darunter. Es muß sofort in die gut gebutterte und mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und 1 bis 2 Stunden kühl gestellt werden.

208.

## Mandel-Creme.

6 Gr. Agar-Agar,  $\frac{1}{4}$  Ltr. Wasser, 3 Eier oder 20 Gr. Kartoffelmehl,  $\frac{3}{10}$  Ltr. Milch, 80 Gr. feingeriebene Mandeln, 90 Gr. Zucker, 1 Literbecher voll geschlagenen Süßrahm.

Anwendung ist die gleiche wie Nr. 207. Es können auf die gleiche Art Walnuß-, Haselnuß-, Pistazien-, Bignolen-, Schokoladen- und andere Creme hergestellt werden.