

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die praktische Reform-Küche

Mauterer, Carl

Karlsruhe, 1910

19. Verschiedene Flammeri für 4 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-57184

253.

Feigen-Past.

500 Gr. Feigen, 250 Gr. Datteln, 250 Gr. Para- oder Haselnüsse, 120 Gr. getrocknete Aprikosen und ebensoviel Birnen.

Alle Früchte werden durch die Hackmaschine getrieben. Das erstemal durch das größte Rädchen und dann zweimal durch das kleinere. Ohne jede weitere Zutaten, fest zusammengedrückt und in eine Büchse oder in mehrfaches Pergamentpapier gewickelt. Diese Pasten sind Monate lang haltbar.

254.

Bananen-Past.

400 Gr. getrocknete Bananen, 300 Gr. Datteln, 250 Gr. Feigen, 250 Gr. Mandeln.

Zubereitung wie Nr. 253.

255.

Ideal-Past.

250 Gr. Datteln, 250 Gr. Feigen, 250 Gr. getrocknete Bananen, 125 Gr. Mandeln, 125 Gr. Haselnüsse.

Verfahren wie Nr. 253.

Verschiedene Flammeri für 4 Personen.

256.

Vanillin-Flammeri,

1 Liter Milch, 1 Teelöffel Vanillinzucker, 120 Gr. Reismehl, 2 Eier, 80 Gr. Zucker, 60 Gr. Pflanzenbutter.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, Butter, Geschmack und Zucker werden zum Kochen gebracht, das Reismehl, welches mit der andern Milch vermengt wurde, unter beständigem Rühren daran geschüttet und einige Minuten gekocht. Es werden die Eier nun heiß daran gerührt oder nur das Eigelb, von dem Eiweiß aber Schnee geschlagen und sofort darunter gemengt. Nun wird die Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gegeben, erkalten lassen und vor dem Gebrauch umgestürzt. Es kann Fruchtjast dazu gegessen werden. Wenn die Eier wegbleiben sollen, so nehme man 20 Gr. Reismehl mehr.

257.

Schokoladen-Flammeri.

1 Liter Milch, 1 Teelöffel Vanillinzucker, 100 Gr. Reismehl oder Maizena, 100 Gr. Schokolade, 50 Gr. Zucker, 2 Eier, 40 Gr. Butter, 30 Gr. geriebene Mandeln.

Reismehl, Schokolade, Geschmack, Zucker und Butter werden mit warmer Milch zu einem weichen Brei angerührt, die andere Milch kochend daran gegossen und zu einem Brei gekocht. Die Eier werden sofort dazu gerührt oder auch das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Sollen keine Eier verwendet werden, so ist 20 Gr. Reismehl mehr zu nehmen.

258.

Gries-Flammeri.

160 Gr. Gries, 1 Str. Milch, 60 Gr. Pflanzenbutter, 100 Gr. Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale oder Vanillin.

Milch, Zucker, Butter und Geschmack wird gekocht, den Gries langsam dazu gerührt, einige Minuten kochen lassen und weiter verfahren wie Nr. 256.

259.

Reis-Flammeri.

240 Gr. Reis, 1 Str. Milch, 80 Gr. Zucker, 90 Gr. Mandelbutter, 2 Eier, Vanillingschmack.

Reis wird in Milch gekocht, ungefähr 30 Minuten. Wenn weich, bringe man die übrigen Zutaten hinzu und verfare wie in Nr. 256.

260.

Ruß-Flammeri.

1 Liter Milch, 100 Gr. Reismehl, 80 Gr. Zucker, 120 Gr. Rußbutter, 2 Eier. Sollen die Eier wegleiben, so nehme man 20 Gr. Mehl mehr.

Zubereitung wie Nr. 256.

261.

Mandel-Flammeri.

Gleiches Verfahren wie Ruß-Flammeri.

Creme zum Füllen.

Diese Cremes können in einer Schüssel zu Tisch gegeben oder zum Füllen von Backwerk verwendet werden.

262.

Vanillin-Creme zum Füllen.

150 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Str. Milch, 15 Gr. Pflanzenbutter, 50 Gr. Maizena oder Reismehl, 2 Teelöffel Vanillinzucker., 3 Eier.