

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätlehre und Kochbuch

Oberdörffer, Margarethe

Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]

XII. Sahne und andere süße Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-64011

XII. Sahne und andere süße Speisen.

1. Schlagfahne.
2. Schlagfahne mit Bananen.
3. Bananen mit Schlagfahne auf andere Art.
4. Aprikosen mit Schlagfahne.
5. Pfirsichschlagfahne.
6. Erdbeerschlagfahne.
7. Ganze Erdbeeren in Schlagfahne.
8. Himbeeren mit Schlagfahne.
9. Kastanien Speise mit Schlagfahne.
10. Kastanienberg.
11. Zitronencreme.
12. Apfelsinencreme.
13. Erdbeercreme.
14. Russische Charlotte.
15. Mandelcreme.
16. Haselnußcreme.
17. Diplomatencreme.
18. Kaffeecreme.
19. Schneebällchen in Vanilletunte.
20. Vanillecreme.
21. Karamelcreme.
22. Russische Creme.
23. Kaiserkrone.
24. Schokoladencreme.
25. Schokoladenigel.
26. Kalter Schokoladengriesspudding.
27. Maizena-Schokoladen-Speise.
28. Mondaminpudding.
29. Gestürzte kalte Griessspeise.
30. Rote Grütze.
31. Osterspeise.
32. Arrakreis.
33. Reis nach Trautmannsdorf.
34. Reisspeise mit Apfelsinen.
35. Reistrand mit Ananas.
36. Apfelreis.
37. Apfelschnee.

Sahne und andere süße Speisen.

Schlagsahne und süße Speisen bilden eine sehr konzentrierte Nahrung, welche keinesfalls als Nachspeise bei Gemüsemahlzeiten gereicht werden sollen. Sie bilden eine nette Abwechslung bei kleineren Festlichkeiten, woselbst man sie zu Mokka oder zum Fünfuhrtee mit etwas Gebäck reicht. Infolge der gewöhnlich sehr nahrhaften Zutaten soll man von den Süßspeisen und Sahnespeisen recht kleine Portionen geben, welche man hübsch verziert und somit eine Anregung für die Geschmacksnerven, ebenso für das Auge bietet.

Zum Gelingen der angegebenen Süßspeisen ist es notwendig, sich genau an die gegebenen Vorschriften zu halten. Sahne muß vor dem Schlagen auf Eis gekühlt werden. Alle Beeren, welche man zu Sahnespeisen verwendet, sollen recht frisch sein und müssen vor dem Gebrauch belesen werden.

1. Schlagsahne.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l süße Sahne, 50 g Zucker.

Dicke Sahne stellt man vor dem Gebrauch 24 Stdn. auf Eis. Dann schlägt man in einem möglichst kalten Raum oder auf Eis gestellt die Sahne in einer Porzellan- oder Kupferschüssel nach einer Richtung, bis sie ganz dick ist. Sollte noch etwas Milch darunter sein, muß man die Sahne auf ein feines Sieb geben, damit die Milch abläuft. Zuletzt zieht man vorsichtig den Zucker darunter und stellt die Schlagsahne bis zum Gebrauch auf Eis oder in einen kalten Raum.

2. Schlagsahne mit Bananen.

3 Bananen werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ l leicht gesüßter Schlagsahne gemischt.

3. Bananen mit Schlagsahne auf andere Art.

5 Bananen werden mit einer silbernen Gabel fein zerdrückt und mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sie ganz schaumig sind, dann mischt man sie mit $\frac{1}{4}$ l ganz steifer Schlagsahne, schlägt die Speise noch etwas, bis sie sich gut vermischt hat, und gibt sie, auf einer Glasplatte angerichtet, sofort zu Tisch.

4. Aprikosen mit Schlagsahne.

Zutaten: 1 Pfd. Aprikosen, 100 g Zucker, $\frac{1}{3}$ l süße Sahne.

Die reifen Aprikosen taucht man einige Minuten in kochendes Wasser, kühlt sie ab und streicht das Mark durch ein feines Sieb. Dann rührt

man dieses 10 Min. mit feinem Zucker und gibt die dickgeschlagene Sahne vorsichtig darunter. Man richtet die Speise bergartig in einer Glaschale an und verziert sie mit Aprikosenscheibchen.

5. Pfirsichschlagjahne.

Diese wird wie Aprikosenschlagjahne zubereitet, nur verwendet man an Stelle der Aprikosen große, reife Pfirsiche.

6. Erdbeerschlagjahne.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren, 25 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Päckchen Vanillezucker, 1 Eiweiß, $\frac{1}{3}$ l dicke süße Sahne.

Die Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden $\frac{2}{3}$ durch ein Sieb getrieben, mit dem Zucker und dem Eiweiß $\frac{1}{4}$ Stde. gerührt. Dann zieht man vorsichtig die steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Speise in eine Glaschale und garniert sie mit dem restlichen Drittel der Erdbeeren.

7. Ganze Erdbeeren in Schlagjahne.

Zutaten: 1 Pfd. Walderdbeeren, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Schlagjahne.

Die Erdbeeren werden gereinigt, von Sand, schlechten Stellen und Stielen befreit, mit dem Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stde. auf Eis gestellt. In eine Glaschale gibt man eine Lage steife Schlagjahne und bedeckt diese mit Erdbeeren. Dann gibt man wieder Schlagjahne darauf, streicht das Ganze pyramidenförmig und legt einen Kranz schöner Beeren herum.

8. Himbeeren mit Schlagjahne.

Zutaten: 1 Pfd. Himbeeren, 50 g Zucker, 1 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ l süße Sahne.

Die Zubereitung siehe unter Erdbeerschlagjahne.

9. Kastanienspeise mit Schlagjahne.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Kastanien, $\frac{1}{2}$ l Schlagjahne, 50 g Zucker, etwas Vanille.

Die geschälten Kastanien kocht man mit Wasser und Zucker weich und preßt sie, noch warm, durch die Presse oder treibt sie durch ein Sieb. Nachdem sie erkaltet sind, mischt man $\frac{1}{2}$ l Schlagjahne mit etwas Vanillezucker darunter, gibt die Speise in eine Glaschale und verziert sie mit kleinen Makrönchen.

10. Kastanienberg.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Kastanien, 25 g Butter, 30 g geriebene Mandeln, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Schlagjahne.

Die geschälten Kastanien werden in Wasser und Zucker weichgekocht und durch die Kartoffelpresse getrieben. Die Butter rührt man schaumig, mischt

die Mandeln und den Kastanienbrei darunter, richtet die Masse bergartig auf eine flache Glasplatte an und streicht steife Schlagjahne darüber.

11. Zitronencreme.

Zutaten: 150 g Zucker, $\frac{1}{5}$ l Wasser, Saft von 2 Zitronen, etwas abgeriebene Zitronenschale, 6 g Agar-Agar, $\frac{1}{4}$ l steifgeschlagene Sahne.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, aufgelöstes Agar-Agar, Saft und Schale der abgeriebenen Zitrone dazugegeben und die Masse, wenn sie erkaltet ist, mit der Schlagjahne gemischt. Man rührt einige Male um, füllt dann die Masse in eine ausgeschwenkte Porzellanform und stellt sie vor dem Gebrauch mehrere Stunden auf Eis. Dann stürzt man die Creme und verziert sie mit gespritzter Schlagjahne.

12. Apfelsinencreme.

Zutaten: 150 g Zucker, $\frac{1}{5}$ l Wasser, Saft von 4 Apfelsinen, etwas Apfelsinenschale, 8 g Agar-Agar, $\frac{1}{2}$ l Schlagjahne.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, Agar-Agar aufgelöst, der Saft der ausgepressten Apfelsine mit der abgeriebenen Apfelsinenschale dazugegeben und die Masse, sobald sie erkaltet ist, mit der steifgeschlagenen Sahne gemischt. Man rührt einige Male um und füllt die Masse, sobald sie anfängt steif zu werden, in die ausgeschwenkte Porzellanform, stellt diese mehrere Stunden auf Eis und stürzt sie vor dem Gebrauch.

13. Erdbeercreme.

Zutaten: 1 Pfd. Erdbeeren, 150 g Zucker, $\frac{1}{3}$ l süße Sahne, 8 g Agar-Agar, $\frac{1}{8}$ l Schlagjahne.

Die Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden durch ein Haarjieb getrieben und mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stde. gerührt. Dann gibt man Sahne oder Milch, das aufgelöste Agar-Agar und die fertige Schlagjahne in die Masse, rührt sie noch einige Male um, füllt sie in die gut ausgeschwenkte Porzellanform und stellt sie zum Erstarren einige Stunden auf Eis. Man verziert die Creme mit frischen Erdbeeren und gespritzter Schlagjahne.

14. Russische Charlotte.

Zutaten: Man verwendet zu dieser Speise $\frac{1}{3}$ Schokolade, $\frac{1}{3}$ Vanille- und $\frac{1}{3}$ Erdbeercreme (siehe Rezept), welche nicht flüssig sein dürfen, damit sie nicht auseinanderlaufen.

Eine Tortenplatte wird mit einem schönen Tortenpapier belegt. Aus Pappe formt man einen Rand von 20 cm Durchmesser, legt diesen mit Butterbrotpapier aus und stellt ihn auf die Tortenplatte. Dann belegt man den Boden mit Böffelbiskuits in Sternform, während man den Papierrand mit Biskuitchen der Höhe nach dicht aneinander umstellt.

Man füllt man Schokoladencreme ein, streicht diese glatt, hernach Vanillecreme und zuletzt Erdbeercreme. Die Oberfläche verziert man mit pyramidenartig aufgestellten Biskuitchen. Dann stellt man die Speise einige Stdn. in den Eisschrank, nimmt dann sorgfältig den Papierrand fort und verziert die Speise mit Schlagahne.

15. Mandelcreme.

Zutaten: 4 Eier, 75 g Zucker, 75 g geschälte, geriebene süße Mandeln, einige bittere Mandeln, stark $\frac{1}{2}$ l Milch, 4 g in Wasser aufgelöstes Agar-Agar.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit der kochenden Milch übergossen. Dann stellt man sie zur Seite und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stde. auskühlen. Inzwischen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die Mandelmilch dazu, schlägt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen, läßt es dann unter beständigem Rühren etwas auskühlen und gibt das aufgelöste Agar-Agar, sowie den steifen Eierschnee in die Masse, die man noch einige Minuten vorsichtig umrührt und dann in eine mit Wasser ausgespülte Porzellanform füllt und einige Stunden zum Erfalten auf Eis stellt. Man stürzt die Creme kurz vor dem Gebrauch und verziert sie in hübschen Mustern mit Mandeln oder Schlagahne.

16. Haselnußcreme.

Zutaten: 50 g Haselnüsse, schwach $\frac{1}{2}$ l Milch, 4 Eier, 75 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 5 g Agar-Agar, 2 Würfel Zucker.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Backofen etwas geröstet, so daß man mit den Händen die Schale abreiben kann. Dann wiegt man sie, gießt die kochende Milch darüber und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stde. ziehen. Unterdessen rührt man Eigelb und Butter schaumig, gibt die Milch samt den Haselnüssen langsam zu und schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie zum Kochen kommt. Dann gibt man das aufgelöste Agar-Agar hinzu, rührt die Masse noch eine Weile, mengt den Schnee der Eiweiß oder, was noch besser schmeckt, $\frac{1}{4}$ l steife Schlagahne darunter und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Porzellanform.

17. Diplomatencreme.

Zutaten: 4 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Schlagahne, 50 g Matronen, 2 Epl. Maraschino oder Rum, 50 g kandierte Früchte, 6 g Agar-Agar.

Man rührt Eigelb mit Zucker schaumig, gießt die Milch dazu und schlägt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen. Dann gibt man das aufgelöste Agar-Agar, sowie den steifgeschlagenen Schlagrahm darunter, füllt $\frac{1}{3}$ der Creme in die mit Wasser ausgeschwenkte Porzellanform, streut etwas von den klein geschnittenen Früchten darüber, bedeckt diese wieder mit Creme, legt darauf die in Würfelchen geschnittene, mit Maras-

cino oder Rum befeuchteten Makronen und füllt die Form mit dem Rest der Creme voll. Man stellt sie einige Stdn. auf Eis, stürzt sie und garniert mit Früchten und Schlagahne.

18. Kaffeecreme.

Zutaten: 4 Eier, 80 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Kaffee, der mit 50 g Bohnen hergestellt ist, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l Sahne, $\frac{1}{8}$ l Schlagahne, 6 g Agar-Agar.

Man rührt Eigelb und Zucker schaumig, gibt den etwas erkalteten Kaffee nebst Milch und Sahne hinzu und schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie zum Kochen kommt. Dann läßt man sie etwas auskühlen, gibt das aufgelöste Agar-Agar, den Schnee von 2 Eiweiß sowie die Schlagahne darunter, füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Porzellanform und stellt sie zum Erkalten auf Eis. Nach dem Stürzen verziert man die Speise mit Schlagahne.

19. Schneebällchen in Vanilletunke.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ l Milch, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille. Zum Schnee 50 g Zucker. Zur Tunke 60 g Zucker, 1 Eßl. Mondamin.

Die Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, die man in der Mitte teilt, unter öfterem Rühren zum Kochen gebracht. Inzwischen schlägt man einen steifen Eierschnee, zieht vorsichtig 50 g gesiebten Zucker darunter und legt mit Hilfe von zwei Eßlöffeln längliche Klößchen in die simmernde Milch. Man dreht die Klößchen um, läßt sie auf jeder Seite 1 Min. kochen, nimmt sie heraus und legt sie auf ein Sieb; die Eigelb werden mit 60 g Zucker, dem Stärkemehl und etwas Milch verrührt. Die übrige Milch wird vorsichtig darangegeben und das Ganze unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen nochmals aufgekocht. Nach dem Erkalten füllt man die Tunke in eine flache Glasküffel, legt die Klößchen vorsichtig hinein und serviert sie noch etwas warm.

20. Vanillecreme.

Zutaten: 4 Eier, 80 g Zucker, 1 l Milch, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 6 g Agar-Agar.

Die geteilte Vanilleschote wird mit der Milch in einer Messingpfanne langsam ausgekocht und durch ein Tuch gesiebt.

Inzwischen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die Vanillemilch darunter und schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Dann läßt man sie auskühlen, rührt das aufgelöste Agar-Agar darunter, füllt sie in eine mit Wasser ausgespülte Cremeform und stellt sie zum Erkalten einige Stunden auf Eis. Man verziert sie reichlich mit Schlagahne.

21. Karamelcreme.

Zutaten: 75 g Zucker, $\frac{1}{10}$ l Wasser, 4 Eier, 75 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 8 g Agar-Agar.
75 g Zucker bräunt man in einem eisernen Pfännchen auf dem Feuer, löscht mit dem Wasser ab und kocht den Zucker, bis er sich aufgelöst hat. Inzwischen rührt man Eigelb mit Zucker schaumig, gibt die Milch, sowie den gebrannten, aufgelösten Zucker dazu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis sie zu kochen anfängt. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter ständigem Rühren etwas auskühlen, gibt das aufgelöste Agar-Agar hinzu, zieht den steifen, geschlagenen Schnee der 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Porzellanform und stellt die Creme zum Erstarren einige Stunden auf Eis. Nach dem Stürzen verziert man die Creme mit Schlagahne.

22. Russische Creme.

Zutaten: 100 g Zucker, $\frac{1}{6}$ l Wasser, 4 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 30 g Löffelbiskuit, 20 g Sultaninen, 8 g Agar-Agar.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und, sobald er wieder erkaltet ist, unter das Eigelb gerührt. Dann stellt man die Masse auf die Seite des Herdes bis sie anfängt zu kochen, löst 8 g Agar-Agar auf, gibt dies hinzu und läßt die Creme halb erkalten. Nun zieht man den steifen Eiweißschnee darunter, schwenkt eine Porzellanform mit Wasser aus und gibt lagenweise Löffelbiskuit, Crememasse mit Sultaninen hinein, bis die Form voll ist. Man stellt die Creme auf Eis und stürzt sie ganz kurz vor dem Servieren.

23. Kaisercreme.

Zutaten: 150 g Butter, 50 g Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, 25 Löffelbiskuits, 5 Eßl. Arrak oder Marascino, $\frac{1}{2}$ l ungefüßte Schlagahne

Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Eier und die in etwas Wasser aufgelöste Schokolade hinzu, streicht eine Porzellanform 1 cm dick mit der Schokoladenmasse aus, legt dann eine Lage Löffelbiskuit, die man mit etwas Arrak oder Marascino beträufelt, hinein, doch so, daß sie nicht an den Rand anstoßen, bedeckt sie mit der Schokoladenmasse und füllt so weiter, bis die Form voll ist. Dann stellt man diese einige Stunden auf Eis, damit sie fest wird. Vor dem Servieren taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie auf eine Glasplatte und verziert sie mit gesprühter Schlagahne.

24. Schokoladencreme.

Zutaten: 3 Eier, 80 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 75 g Schokolade, 6 g Agar-Agar.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt die in etwas Wasser auf der Seite des Herdes aufgelöste Schokolade darunter und schlägt die

Masse mit dem Schneebesen, bis sie anfängt zu kochen. Agar-Agar wird aufgelöst und, sobald die Creme vom Feuer genommen ist, hinzugegeben. Dann rührt man die Masse, bis sie anfängt zu erkalten, zieht den steifen Eierschnee darunter und füllt die Creme in eine mit Wasser ausgeglichene Porzellanform, stellt sie einige Stunden auf Eis und spritzt sie nach dem Stürzen mit Schlagahne.

25. Schokoladenigel.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 3 Eigelb, 30 g Zucker, 5 Eßl. Kaffee-Essenz, 30 g Marzipan, 2 Rosinen, 5 g Kakao, $\frac{1}{4}$ Pfd. Bissbiskuit, 50 g Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Eigelb, Zucker und Kaffee-Essenz gemischt, dann auf eine längliche Platte geschichtet, indem man abwechselnd eine Lage Bissbiskuit, dann wieder eine Lage Creme auflegt, bis man die ungefähre Form eines sitzenden Igels erhält. Der Rest der Creme, ungefähr 3 Eßl. voll, wird mit Kakao gefärbt und die Oberfläche damit bestrichen. Die Mandeln werden gerührt, geschält, in ganz feine längliche Scheiben geschnitten und im Backofen auf einem Blech ganz leicht geröstet. Dann wird der ganze Igel damit bedeckt, die Augen aus 2 Rosinen gebildet, die Schnauze mit etwas Kakao bestreut und kleine Marzipanstückchen als Ohren und Füßchen an den Igel gedrückt. Die Speise muß 24 Stdn. vor dem Gebrauch zubereitet werden, damit sich Biskuit und Creme richtig verbinden. Sie eignet sich gut für Kinderfestlichkeiten und ruft immer viel Freude hervor. Wird die Speise für Kinder verwendet, läßt man die Kaffee-Essenz fort und gibt dafür 3 Eßl. Rosenwasser dazu.

26. Kalter Schokoladen-Griech-Pudding.

Zutaten: 1 l Milch, 50 g Zucker, 60 g Schokolade, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, 3 Eier.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Schokolade erhitzt man mit ganz wenig Wasser auf der Seite des Herdes, daß sie zergeht und gibt sie nebst dem Zucker in die heiße Milch und läßt diese zum Kochen kommen. Dann läßt man unter vorsichtigem Rühren den Grieß einlaufen und 10 Min. kochen. In die etwas ausgekühlte Masse gibt man die 3 Eigelb und zieht den steifen Eierschnee darunter.

27. Maizena-Schokoladen-Speise.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade, 100 g fein gewiegte Mandeln, 1 l Milch, 100 g Maizenamehl, 60 g Zucker, 3 Eiweiß.

Das Maizenamehl rührt man mit einem Teil der Milch glatt. Die Milch bringt man zum Kochen, gibt geriebene Schokolade, Zucker, sowie das angerührte Maizenamehl hinzu und läßt unter beständigem Rühren 5 Min. kochen. Dann nimmt man die Masse vom Feuer weg, zieht den Eiweißschnee darunter, schwenkt eine Form mit kaltem Wasser aus, füllt

die Speise hinein, stellt sie zuerst in kaltes Wasser, dann auf Eis, stürzt sie und gibt Vanilletunke hinzu oder verziert sie mit Schlagahne.

28. Mondaminpudding.

Zutaten: 1 l Milch, $\frac{1}{3}$ Vanillestange, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mondamin, 60 g Zucker, 50 g geschälte, geriebene Mandeln, 3 Eier.

Die Vanilleschote wird in der Mitte geteilt, in die Milch gegeben und mit dieser zum Kochen gebracht. Mondamin rührt man mit etwas kalter Milch an, gibt Eigelb, Zucker und Mandeln darunter, rührt kochende Milch darunter, läßt die Masse auf der Seite des Herdes 5 Min. ziehen, mischt den geschlagenen Eierschnee darunter, schwenkt eine Porzellanform mit Wasser aus, gießt die Masse hinein und stellt sie zum Erkalten zuerst in kaltes Wasser, dann auf Eis. Man reicht Fruchtjaft dazu.

29. Gestürzte kalte Grießspeise.

Zutaten: 1 l Milch, $\frac{1}{3}$ Pfd. Grieß, 2 Eier, 50 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Man bringt die Milch zum Kochen, läßt vorsichtig unter beständigem Rühren den Grieß einlaufen, gibt den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale hinzu, läßt den Grieß gut durchkochen (10 Min.), nimmt ihn dann vom Herd und mischt die 2 Eigelb sowie den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Porzellanform und stellt den Pudding zum Erkalten an einen kühlen Ort. Man reicht Fruchtjaft zu dem gestürzten Pudding.

30. Rote Grütze.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Johannisbeeren, $\frac{1}{4}$ Pfd. Himbeeren, $\frac{3}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 125 g Stärkemehl, Grieß oder Sago.

Die gut gereinigten Früchte kocht man mit dem Wasser weich und preßt sie durch ein Tuch. Dann erhitzt man den Saft und bringt ihn mit dem Zucker zum Kochen, rührt rasch eine der Einlagen hinein und kocht die Speise auf der Seite des Herdes 20 Min. Wenn man Stärkemehl verwendet, rührt man dasselbe mit etwas kalter Flüssigkeit an und kocht die Masse dann nur 5 Min. Die fertige Grütze füllt man in eine mit Wasser ausgeschwenkte Porzellanform, läßt sie erkalten, stürzt sie und reicht dazu Vanilletunke oder süße Sahne.

31. Nisterspeise.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 8 g Agar-Agar, 6 ausgebläute Eierschalen, $\frac{1}{4}$ l Wein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 6 g Agar-Agar, Saft von 2 Zitronen.

Die Vanillestange wird halbiert und 1 Stde. vor Gebrauch in die Milch gelegt. Dann bringt man die Milch zum Kochen, siebt sie durch, gibt das aufgelöste Agar-Agar und den Zucker hinzu und läßt die Masse etwas

auskühlen. Dann füllt man sie mit einem kleinen Trichter, wie man diese in der Puppenstube hat, in 6 ausgeblasene Eierschalen, welche man in Eierbecher stellt, und läßt sie darin auf Eis erstarren. Inzwischen bringt man die Hälfte des Weines mit dem Zucker und dem zweiten Teil Agar-Agar bis zum Kochen, gibt den übrigen Wein nebst Zitronensaft und 3 Tropfen Erdbeereisfarbe hinzu, füllt die Masse in eine Glasschale und setzt die inzwischen steif gewordenen, von den Schalen befreiten Eier hinein. Statt der Weincreme kann man auch Schokoladencreme verwenden. Zubereitung siehe unter Schokoladencreme.

32. Arrakreis.

Zutaten: 200 g Reis, $\frac{3}{4}$ l Milch, 60 g Zucker, 3 Eßl. Arrak, 2 g Agar-Agar, $\frac{1}{8}$ l Schlagahne.

Guter Reis wird gewaschen, zweimal abgebrüht, dann mit der Milch vorsichtig weichgekocht. Man nimmt den Reis, sobald er weich ist, vom Herd, mischt das aufgelöste Agar-Agar, den Arrak und $\frac{1}{8}$ l steifgeschlagene Schlagahne darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Cremeform, läßt den Reis erkalten und stellt ihn dann noch 2—3 Stdn. auf Eis. Vor dem Gebrauch stürzt man den Reis und serviert ihn mit Himbeersaft.

33. Reis nach Trautmannsdorf.

Man stellt den Reis auf dieselbe Weise wie bei Arrakreis her, belegt die Form mit kandierten Früchten in hübschen Mustern, füllt die Hälfte der Reismasse hinein, legt wieder eine Lage Früchte darauf und füllt die Form mit Reis auf. Nach dem Stürzen spritzt man den Reis mit steifer Schlagahne.

34. Reispfeife mit Apfelsinen.

1 Pfd. Reis kocht man in Wasser halbgar, dann gibt man etwas heiße, aber nicht gekochte Milch dazu und läßt den Reis auf der Seite des Herdes, im Backofen oder in der Kochkiste ausquellen, bis er weich ist. Inzwischen schlägt man $\frac{1}{4}$ l Sahne schaumig, zieht diese mit etwas Vanillezucker und 8 Eßl. feinem Zucker unter den Reis, legt eine kleinere und eine größere Stürzform schön mit Apfelsinenscheiben aus, bestreut diese mit etwas Zucker, drückt den Reis hinein und läßt ihn erkalten. Beim Stürzen setzt man die kleinere Form auf die größere. Man kann das Ganze mit Frucht-saft übergießen oder mit Schlagahne verzieren.

35. Reisrand mit Ananas.

Man bereitet einen Reis mit den Zutaten wie zu Arrakreis, jedoch ohne Arrak. $\frac{1}{4}$ Pfd. Ananas schneidet man in feine Scheibchen, streut ganz wenig Zucker darüber und läßt sie 10 Min. ziehen. Von dem Reis streicht

man eine Lage in eine ausgeschwenkte Porzellanringform, gibt darauf eine dünne Lage der Ananasscheibchen, dann wieder Reis und so fort, bis die Form gefüllt ist. Dann stellt man die Form zum Erkalten mehrere Stunden auf Eis, stürzt sie und verziert sie mit Ananassstreifen und gesprühter Schlagahne.

36. Apfelreis.

1 Pfd. Reis wird in Wasser halbgar gekocht, dann gießt man etwas heiße, ungekochte Milch dazu und läßt den Reis ausquellen, bis er weich ist. Inzwischen schält man 3 Pfd. Apfel, schneidet sie in dünne Scheiben und kocht sie mit etwas Zucker, Zimmt und Zitronenschale weich. In den ausgequollenen Reis rührt man 3 mit Milch verrührte Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker und läßt alles zusammen nochmals 5 Minuten an der Seite des Herdes ziehen. Eine schöne Sturzform spült man mit kaltem Wasser aus, legt den Reis lagenweise mit den gekochten Äpfeln ein, drückt alles fest an und stellt ihn zum Erkalten an einen kühlen Ort, am besten auf Eis. Man trägt den Reis mit Vanilletunke oder Karameltunke auf.

37. Apfelschnee.

Zutaten: 1 Pfd. Apfel, 1 Teel. Zitronensaft, 100 g Zucker, 3 Eiweiß.

Die Äpfel werden in der Röhre weichgebraten. Dann höhlt man das Mark heraus, passiert es durch ein Haarsieb und schlägt es mit den 3 Eiweiß so lange, bis eine steife, schaumige Masse entsteht, zieht den Zucker mit dem Zitronensaft darunter und richtet die Speise auf eine Glasplatte bergartig an.