

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Die Frucht wird immer roh mit reichlich Zucker bestreut eingefüllt. An den Enden bemühe man sich den Teig gut zu verschließen sobald er gerollt ist, damit der Saft nicht ausfließt während des Kochens.

2. Abtheilung.

Kalte Puddings.

1338. Maizena-Köpfli. Für 6 Personen 1 Liter Milch, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Zucker, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Maizena, 1 Messerspitze Vanillin, 2 bis 3 Eier.

Die Milch wird samt einer kleinen Prise Salz, dem Zucker und dem Vanillin siedend gemacht. Unterdessen wird das Maizena mit einigen Eßlöffeln Milch glatt angerührt, die Eier beigefügt, alles mit dem Schneebesen recht gut verklopft, die Masse in die siedende Milch gerührt und alles auf schwachem Feuer während etwa 3 Minuten zu einem glatten, nicht zu steifen Brei gekocht, welcher in eine mit Wasser gut ausgespülte Form gefüllt wird. Dann wird das Köpfli einige Stunden in den Keller gestellt und mit einer Frucht- oder Weinsauce serviert. — Es können auch nur die Eigelb oder gar keine Eier verwendet werden. In letztem Fall wird dann der Brei etwas länger gekocht.

Verfeinert werden kann das Köpfli durch die Beigabe von etwas Rahm (es wird dann das gleiche Quantum Milch weniger genommen) oder von einem Stück süßer Butter, welche gleich anfangs mit der Milch aufgekocht wird.

1338 a. Schokoladen-Köpfli. Pouding au chocolat. Für 6 Personen 1 Liter Milch, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Zucker, 75 bis 150 Gr. Schokolade, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Maizena oder Reismehl, 2 bis 3 Eier. — Zucker und Schokolade werden in einem Email- oder Messingpfännchen, auf schwachem Feuer mit 1 Glas Wasser zu einem Brei gekocht, mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch glatt angerührt und während einigen Minuten gekocht. Dann wird das mit der übrigen Milch und den Eiern angerührte Maizena oder Reismehl hineingegeben, während etwa 3 Minuten zu einem nicht zu steifen Brei gekocht und im übrigen verfahren wie im vorhergehenden Rezept angegeben. — Es können auch noch einige bittere, geriebene Mandeln oder 1 Messerspitze Vanillin mit der Milch aufgekocht werden. Soll nur wenig, z. B. nur 75 Gr. Schokolade angewandt werden, so kann man noch 1 Kaffeelöffel voll Kakao mit der Milch aufkochen, um dem Pudding dennoch eine schöne, braune Farbe zu geben. Es wird mit einer Vanillencreme oder Vanilmilch serviert.

1339. Reismehlpudding. Pouding à la farine de riz. 170 Gr. Reismehl, 45 Gr. geschälte Mandeln, 120 Gr. Zucker, 8 Deciliter Rahm, 3 Deciliter Milch (oder nur Milch), ein wenig Salz, ein Stückchen gespaltener Vanillenstengel oder eine Messerspitze Vanillin. Das Reismehl und die mit etwas Rahm geriebenen Mandeln rühre man mit der kalten Milch zu einem Teiglein, setze inzwischen Rahm, Zucker, Salz und Vanille aufs Feuer, rühre sobald es kocht das Teiglein hinein und lasse dies unter fortgesetztem Rühren zu einem dicken Brei einkochen und stelle ihn vom Feuer. Eine Form oder Salatschüssel tauche man in kaltes Wasser, schütte, ohne sie auszutrocknen, sogleich die Masse hinein und nehme die Vanille heraus (trockne sie zu weiterm Gebrauch). Den Pudding stelle man zum Erkalten über Nacht oder einige Stunden in den Keller oder auf Eis, stürze ihn zum Auftragen auf eine Platte um, streue Zucker darüber, gieße eine kalte oder warme Sauce oder Creme darum, oder serviere solche in einer Saucière dazu, z. B. Hagenbutte-, Himbeersauce, gebrannte Creme oder Mandelmilch s. Nr. 1344 bis 1362.

1339 a. Kartoffelmehlpudding. Pouding à la fécule de pommes de terre. Für 6 Personen. Wie obiger, doch nehme man nur 160 Gr. Kartoffelmehl, da dasselbe mehr aufgeht als Reismehl.

1340. Griesmehlpudding. Pouding de semoule à la vanille. Für 6 Personen. 100 Gr. geschälte, geriebene Mandeln rühre man mit etwas Milch zu einem dünnen Teiglein, koche dann 6 Deciliter Rahm, 7 Deciliter Milch (oder nur Milch) nebst 120 Gr. Zucker, ein wenig Salz, Vanille oder Vanillin und dem Teiglein auf, rühre von hoch oben 200 Gr. Gries hinein, koche es unter fortgesetztem Rühren zu einem dicken Brei und verfare im übrigen nach der beim Reismehlpudding gegebenen Anleitung.

1340 a. Mokka pudding. 125 Gr. gute süße Butter, 100 Gr. Zucker, 1 Messerspitze Vanillin, 3 Eigelb, 125 Gr. Maultäschchen (Vöfelbisquit), 50 Gr. Kaffeebohnen, 2 Deciliter Wasser. Von dem gemahlten Kaffee und dem Wasser wird eine kleine Tasse sehr starker Kaffee bereitet, der bis zum völligen Erkalten zugedeckt beiseite gestellt wird. — Nun wird die Butter schaumig gerührt, der Zucker samt dem Vanillin beigefügt und alles gehörig vermischt. Dann werden die Eigelb nach und nach darunter gemengt und die Masse während etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt bis sie sehr luftig ist. Hernach wird der erkaltete Kaffee tropfenweise darunter gemengt, ein Saladier mit etwa $\frac{1}{3}$ der Masse ausgestrichen, eine Lage Vöfelbisquit gleichmäßig darüber gelegt, wieder ein Teil der Masse darüber gestrichen, wieder eine Lage Bisquit und so fortgefahren bis

alles aufgebraucht ist. Zu oberst soll Bisquit kommen. Nun wird der Pudding ein wenig beschwert und einige Stunden aufs Eis oder über Nacht in den Keller gestellt. — Vor dem Servieren wird das Saladier einen Augenblick ins warme Wasser gehalten, sorgfältig gestürzt und mit geschlagenem Rahm oder einer Vanillencreme serviert. Der vortreffliche Pudding kann auch nur mit etwa 2 bis 3 Deciliter zu Schaum geschlagenem Rahm garniert und so aufgetragen werden.

1340 b. Ambrosia. Für 6 Personen. 1 Liter Milch, 1 Messerspiße Vanillin, 70 Gr. Zucker, 60 Gr. Maizena, 4 Eier, 2 bis 3 Löffel Fruchtgelée.

³/₄ Liter Milch wird siedend gemacht, Vanillin und Zucker beigefügt. Während dieser Zeit wird das Maizena mit der übrigen Milch angerührt, die Eigelb beigemischt, mit der Gabel gut verklopft, alles in die Milch gerührt, während etwa 3 Minuten zu einem dicken nicht zu steifen Brei gekocht, auf eine längliche Fleischplatte angerichtet, glatt gestrichen und einige Stunden in den Keller oder auf Eis gestellt. Vor dem Auftragen werden die unterdessen an der Kühle aufbewahrten Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Himbeer-, Johannisbeer-, Quitten- oder sonstige Gelee damit verklopft, alles auf die erkaltete Maizenamasse gestrichen, mit dem Messer hübsch verziert und sofort serviert. Es ist dies ein hübsch aussehender, guter und billiger Nachtisch.

3. Abteilung.

Puddingsaucen.

1341. Rotweinsauce. Sauce au vin rouge. 6 Deciliter Rotwein, 2 bis 3 Deciliter Wasser, 120 bis 180 Gr. Zucker, 1 Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale, 1 bis 2 Gewürznelken, nach Belieben 50 Gr. Rosinen und 50 Gr. Weinbeeren. — Man koche alles ohne den Wein in einer Messingpfanne bis die Rosinen schön rund sind, füge den Wein bei, koche die Sauce nochmals auf, nehme dann Zimmt, Citronenschalen und Gewürznelken heraus, serviere diese Sauce zu Puddings in einer Saucière oder schütte sie über oder an einen solchen. Sie dient auch zu Pfaffenbrot, gebackenen Schnitten zc. Wird der Zucker vorerst mit 2 Löffeln Wasser gelb geröstet, so wird die Sauce kräftiger und schmackhafter.

Um die Sauce etwas dicker zu machen, kann in derselben noch 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Kartoffelmehl (fécule) aufgekocht werden. (Weißmehl macht die Saucen trübe),

1342. Fruchtsauce. Sauce aux fruits. 3 Deciliter Wasser, 1 Zimmtstengel, 2 Nelken, nach Belieben 1 Stück Citronen-