

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Süße Mehl-Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Süße Mehl-Speisen.

321. Eierschnee oder Schneeballen.

Schlage von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und rühre 2 Händevoll fein gesiebten Zucker darunter, in einem breiten Geschirr setze 1 Maas Milch auf's Feuer mit etwas Citronenschale oder Vanille und einem Stück Zucker; wenn die Milch kocht, lege mit einem Glössel den Schnee in die Milch und lasse ihn einige Mal aufkochen, nimm die Ballen heraus, setze sie auf ein Sieb, damit die Milch abtropft, fahre mit dem Schnee so fort, bis er aufgeht, laß die übrige Milch bis zur Hälfte einkochen, rühre alsdann die 8 Eiergelb darunter und rühre sie so lange auf dem Feuer, bis die Sauce dick ist, dann seihe sie durch ein Sieb, lege die Schneeballen in eine Salatiere und schütte die kalte Sauce darüber, stelle sie hierauf in den Keller und gib sie als kalte Schaale.

322. Reisbrey.

Lege und wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brühe ihn drei Mal mit kochendem Wasser ab, damit er ganz aufquillt, schütte $\frac{1}{2}$ Maas Milch daran, koche es langsam auf Kohlen, schütte immer ein wenig kochende Milch daran, doch rühre so wenig als möglich darin, denn je langsamer der Brey kocht, desto besser wird er; wenn der Brey weich gekocht ist, thue Zucker, Zimmt und ein wenig Salz daran, dann gib ihn auf die Platte.

323. Sagobrey.

Wird auf dieselbe Art gekocht, nur beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

324. Griesbrei.

Lasse $\frac{1}{2}$ Maaf Milch siedend werden, rühre 2 bis 3 Händevoll Gries hinein, lasse ein Stückchen Butter nebst Zucker und etwas Salz mitkochen; wenn er eine halbe Stunde gekocht, richte ihn an.

325. Mandelbrei.

Nimm 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte gestosene Mandeln, rühre dies mit ein wenig Milch glatt, und thue das Gelbe von 6 Eiern und eine Handvoll gestoßenen Zucker nebst einem Stückchen Butter daran, verdünne es mit $\frac{1}{2}$ Maaf Milch, lasse es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochend werden und lasse ihn eine Viertelstunde so kochen.

326. Citronenbrei.

Wird wie Mandelbrei gekocht, nur statt Mandeln wird an Zucker abgeriebene Citronenschale genommen.

327. Kindsbrei.

Lasse $\frac{1}{2}$ Maaf Milch kochend werden, rühre von 2 Kochlöffelvoll Mehl ein dünnes Teigchen an, rühre es hinein und laß es langsam kochen, bis es eine gute Scharre hat. Man kann auch zu dem Teigchen 2 bis 3 Eier rühren und mitkochen lassen nebst einem Stückchen Zucker und etwas Salz.

328. Apfelbrei.

Schäle und schneide 8 Äpfel, thue sie in ein Geschirr mit etwas Wasser und Zucker auf's Feuer, decke sie zu und lasse sie weich dämpfen, verrühre sie alsdann, rühre von einem Kochlöffelvoll Mehl und etwas Milch ein Teigchen hinein und lasse es mitkochen.

329. Zwetschgenger.

Wird auf dieselbe Art gekocht.

330. Zibeben = Mus.

Nimm geschälte und gestoßene Mandeln, geschnitene Zibeben und Rosinen, von einem so viel wie vom andern, röste 1 Löffelvoll weißes Mehl schön gelb, thue das oben Geschnittene dazu, lösche es mit gutem Wein ab, thue Zucker, abgeriebene Citrone dazu und lasse es kochen, bis es dick ist.

331. Apfel = Mus.

Schäle die Äpfel, schneide sie in 4 Theile, dämpfe sie in heißer Butter, gieße 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser darüber, thue Zibeben, Rosinen, nebst Zucker und Citronenschale daran; wenn die Äpfel weich sind, wird es zu einem Mus verrührt und angerichtet.

332. Zwieback = Mus.

Röste zwei Stück gestoßenen Zwieback in einem Stück Butter schön gelb, wasche eine Handvoll Rosinen, thue sie dazu, nebst Zucker und Zimmt, lösche es ab mit 1 Glas Wein, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, und lasse es dick kochen.

333. Schwarzbrot = Mus.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie das von Zwieback.

334. Apfel = Omelette's.

Mache einen Omeletteig, schäle einige Backäpfel, schnige und blättele sie recht fein, thue sie in den

Teig und backe Omelette davon, aber recht langsam, damit die Aepfel weich werden; bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

335. Kirschchen = Omelettes.

Werden wie Aepfelolettes bereitet, nur daß die Kirschchen ganz hinein kommen.

336. Omelettes = Soufflée.

Zerschlage 6 Eier, rühre unter das Gelbe 4 Eßlöffelvoll gestofnenen Zucker nebst abgeriebener Citrone; im Augenblicke, wo man servirt, wird das Weiße zu Schnee geschlagen, menge es unter die Dotter, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein, thue einen Deckel mit Kohlen darauf, stelle es auf Kohlen und laß es schnell gelb werden; bestreue es mit Zucker und bringe es in der Form zu Tafel.

337. Omelettes au confiture.

Zu einem Omelette nimm 4 Eier, zerschlage sie mit ein wenig Milch, Zucker und Salz, thue ein wenig frische Butter in die Pfanne, schütte die Eier hinein und backe sie wie ein französisches Omelette; lege nun in die Mitte ein Streifchen Eingemachtes, schlage die Omelette von beiden Seiten darüber, streue auf die obere Seite etwas gestiebten Zucker und brenne ihn mit einem glühenden Omelette-Schäufelchen und servire ihn.

338. Nudeln in der Milch.

Es werden Nudeln gewallt und geschnitten, koch sie in Wasser ab, mache alsdann Milch siedend mit Zucker und Zimmt; wenn die Nudeln aus dem Wasser kommen, werden sie in die Milch gelegt; einige Eiergelb daran gerührt und angerichtet.

339. Flädlein in der Milch.

Es werden dünne Flädlein gebacken und fingerbreit geschnitten, alsdann in kochende Milch mit Zucker und Zimmt gelegt, darin aufgekocht, mit Eiergelsb angerichtet.

340. Gefüllte Flädlein.

Man backt von 3 bis 4 Eiern Flädlein und füllt sie mit folgendem Guss: Nimm 3 Kochlöffelvoll Mehl, $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und rühre es glatt, dann lasse ein $\frac{1}{2}$ viertelpfund Rosinen in Wasser aufkochen, thue sie nebst 3 Eiern, 1 Eigröß Butter, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Zucker und ein wenig Salz mit der Milch auf's Feuer und rühre darin, bis es dick ist, bestreiche die Flädlein damit, rolle sie zusammen und ziehe sie in Milch, Butter und Zucker auf; decke einen Kohlendekel darauf und lasse sie schön gelb werden, bestreue sie mit Zucker.

341. Gefüllte Flädlein mit Äpfeln.

Die Äpfel werden wie zu einem Apfelbrey gekocht, die Flädlein damit bestrichen, eine Platte mit Butter bestrichen, die gerollten Flädlein darauf gelegt, dann etliche Eier mit etwas süßem Rahm verkleppert, nebst Zucker und Zimmt, über die Flädlein gegossen und damit aufgezogen.

342. Ulmer Mehlspeise.

Man macht feine Nudeln, läßt sie ein wenig abtrocknen und schneidet sie in viereckige Stücke in Größe eines Kronenthalers, nun stellt man nach Bedarf der Nudeln Milch auf's Feuer, thut ein Stück Butter und etwas Zucker hinein, wenn sie kocht auch die Nudeln und läßt diese weich kochen, nimmt sie her-

aus und läßt die Milch noch etwas einkochen, rührt, wenn sie abgekühlt ist, 6 Eiergelb daran, bestreicht ein Auslaufblech mit Butter, thut die Nudeln sammt der Milch hinein, streut oben darauf Zucker und backt es im Ofen schön gelb.

343. Rahmstrudeln.

Schaffe von 2 ganzen und 3 gelben Eiern, 1 Eigröß Butter, etwas süßem Rahm nebst Salz und 1 Maßlein Mehl, einen Nudelteig, bis er ohne Mehl losgeht, hierauf werden in der Größe eines Tellers dünne Kuchen ausgewallt, verrühre 1 Schoppen sauern Rahm, 3 bis 4 Eiergelb mit Zucker und Rosinen, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, thue es dazu, bestreiche die Kuchen damit, rolle sie zusammen, setze sie in eine Pfanne mit zerlassener Butter, oben darauf wieder ein Stückchen Butter, und stelle sie in den Ofen oder thue einen Deckel mit Kohlen darauf und ziehe sie halb auf, mache einen Schoppen Milch siedend nebst Zucker und schütte sie daran, laß sie vollends fertig werden und richte sie an.

344. Krebsstrudeln.

Man macht eine Krebsbutter, schneidet die Schwänze der Krebse in kleine Stücke, weicht ein Milchbrod in Milch ein, rührt die Krebsbutter mit 4 Eierdottern ab, gibt das Milchbrod ausgedrückt dazu, wie auch $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, etwas Salz, sehr wenig Pfeffer, Zucker, und rührt es schäumig; hierauf wird ein Nudelteig, wie oben gesagt, geschafft; sie werden wie die Obigen vollendet.

345. Gebackene Eiergerste.

Von 4 Eiergelb und Mehl wird ein fester Teig gemacht und auf dem Reibeisen gerieben, wenn sie ge-

trocknet, lasse sie in kochende Milch laufen und recht dick kochen, stecke $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinein, thue es vom Feuer, laß es erkalten, rühre es mit 6 bis 7 Eiergelb ab, thue Zucker, Zimmt und eine Handvoll Rosinen daran, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge es darunter, bestreue ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb, stich sie alsdann aus mit kleinen Ringen und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

346. Griesklöße.

Koche ein Pfund Kunstgries in einer Maas Milch recht dick nebst 1 Eigröß Butter, wenn er recht dick ist, laß ihn erkalten, rühre 10 bis 12 Eier hinein, doch darf er nicht zu dünn werden, setze alsdann Milch mit Zucker und Butter aufs Feuer; wenn sie kocht, setze mit einem Löffel längliche Klöße hinein, einen Deckel mit Kohlen darauf und laß sie eine halbe Stunde kochen; Sorge dafür, daß sie von oben eine schöne gelbe Kruste bekommen.

347. Käsklöße.

Man rührt 6 Loth Butter weiß, rührt 4 ganze und 2 Eiergelb darunter, alsdann rühre 2 Käschen, von aller Buttermilch befreit, darunter, bis man nichts mehr von den Käsen sieht, reibe 1 altbackenes Milchbrod darunter, abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, rühre dies Alles wohl unter einander, setze mit einem Eßlöffel Klöße in's kochende Wasser, laß sie eine halbe Stunde kochen, richte sie an und mache eine Milchsauc dazu. (Siehe Saucen).

348. Milch = Rackerln.

Ein halbes Pfund Butter wird weiß gerührt, dann werden 8 Eier und zu jedem Ei ein Löffelvoll Mehl

und das Abgeriebene einer Citrone hineingerührt; man stellt nun $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch auf's Feuer, thut Zucker und Butter hinein, läßt sie kochend werden und legt die Masse mit dem Eßlöffel hinein, läßt die Milch einkochen, thut alsdann ein Stück Butter in ein Gefchir, nimmt die Nockerln aus der Milch, läßt sie ein wenig abtrocknen und läßt sie nun im Ofen eine schöne Farbe bekommen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie zu Tisch.

349. Dampfnudeln.

Nimm ein Maßlein Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 ganze und 2 gelbe Eier, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, etwas Salz, für 3 Kreuzer Essighefe, lasse die Butter zergehen, schütte die warme Milch dazu, rühre dies Alles unter einander, alsdann in das Mehl und schaffe ihn so lange, bis er von der Schüssel losgeht, setze mit einem Löffel runde Knöpfchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie langsam 3 Stunden gehen, setze sie alsdann in kochende Milch, Butter und Zucker, thue einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie langsam backen, bis sie eine schöne Farbe haben.

350. Humbeß.

$\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter laß kochen, rühre alsdann 6 Kochlöffelvoll Mehl nebst ein wenig Salz hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzend wird, laß ihn verkühlen, verdünne ihn mit 8 ganzen Eiern und etwas Milch, daß der Teig wird, wie ein Omeletteig. Stelle 1 Schoppen Milch auf's Feuer nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Zucker; wenn dies kocht, schütte den Teig hinein, stelle einen Deckel mit Kohlen darauf, daß es Farbe bekommt, in $\frac{1}{2}$ Stunde ist's fertig; man kann eine gelbe Milchsaucce dazu geben.

351. Wein = Schnitten.

Zerschneide ein Milchbrod in 4 Theile, weiche sie in Wein und Zucker weich, drehe sie in verrührtem Ei herum, mache Schmalz heiß und bade sie auf beiden Seiten schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, oder mache eine Wein = Sauce darüber.

352. Wein = Mocken.

Werden wie die Schnitten gemacht, nur mit dem Unterschied, daß sie in's Kreuz zerschnitten werden, statt der Länge nach.

353. Milch = Mocken.

Reibe 2 Milchbrod auf dem Reibeisen ab, schneide sie in 4 Theile, weiche sie in der Milch weich, drücke sie aus, drehe sie in Ei, dann in geriebenem Brod um und bade sie in schwimmendem heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, oder mache eine Hegen = Sauce dazu.

354. Milch = Schnitten.

Schneide 2 Milchbrod der Länge nach in 4 Theile und weiche sie in Milch, drehe sie alsdann in verrührtem Ei um und bade sie in Schmalz schön gelb; sie können zu Gemüse gegeben, oder mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

355. Kaffee = Bröddlein.

Wiege 12 Loth Butter, 12 Loth Wasser und 6 Loth Zucker, laß es auf dem Feuer kochen, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzt, laß ihn erkalten, rühre 7 bis 8 Eier hinein, etwas abgeriebene Citrone, setze mit einem Löffel den Teig

nußgroß auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse die Bröcklein langsam backen.

356. Reis mit Mirenen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brüht solchen drei Mal ab, schüttet dann etwas Milch, Vanille und Zucker bis er süß ist, daran, läßt ihn unter öfterem Rütteln, damit er ganz bleibt, weich und zu einem dicken Brei kochen, rührt 6 Eiergelb daran, bringt ihn auf eine mit Butter bestrichene Platte und formirt einen Berg daraus, dann schlägt man das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, mengt $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker darunter und überzieht nun den Reis in beliebigen Zierrathen damit, stellt die Platte auf ein Kuchenblech mit Salz, bringt sie damit in den Ofen, läßt sie eine schöne gelbe Farbe bekommen und gibt sie warm zu Tisch.

357. Reis - Auflauf.

Brühe $\frac{1}{2}$ Pfund Reis drei Mal ab, schütte Milch daran und lasse ihn langsam kochen, schütte nie zu viel Milch daran, auch darf man nicht zu viel darin rühren, damit der Reis ganz bleibt, laß ihn so lange kochen, bis er weich und dick ist, laß ihn erkalten, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, rühre den Reis hinein, nach und nach auch 10 Eiergelb, mache $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale fein, das Abgeriebene einer Citrone, Salz, Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, schlage das Weiße von 6 bis 7 Eiern zu Schnee und rühre es darunter, bestreibe ein Auflaufblech mit Butter, bestreue es gut mit geriebenem Milchbrod, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen; mache eine Wein- oder Himbeer-Sauce darüber.

358. Reis à la Malta.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brühe ihn drei Mal ab,

schütte nun etwas Wein, die Schale einer Citrone und Zucker bis er süß genug ist daran und lasse ihn unter vielem Umrütteln, damit er ganz bleibt, mit Wein weich kochen, dann schütte ein Glas Madeira dazu, lasse ihn damit dick kochen, schütte ihn auf eine Platte, formire einen Berg daraus, garnire diesen oben mit eingemachten Früchten, um die Platte aber setze Borsdorfer-Aepfel, welche in der Mitte ausgeflogen sind und sammt ihrer Schale in geläutertem Zucker weich gedämpft worden und gib die Platte kalt zu Tisch.

359. Reis mit Arack.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird in der Milch gekocht, rühre $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter weiß, thue 7 Eiergelb nach und nach daran, den gekochten Reis dazu, Zucker bis es süß genug ist, etwas abgeriebene Citrone und $\frac{1}{4}$ Pfund feingestößene Mandeln, das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und nun in eine Form, die mit Butter und Brod bestreut ist, gefüllt und mit einem Kohlendekel oder im Backofen gebacken, wenn es gebacken ist, so gießt man einige Löffelvoll Arack darauf und streut es dick mit Zucker.

360. Aepfel = Auflauf.

6 Aepfel werden geschält und in feine Blättlein geschnitten, nimm dann 4 schwache Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit Milch glatt, daß es wie ein dicker Omeletteteig wird; dann thue Zucker, Zimmt, Citrone und von 6 Eiern das Gelbe daran, schlage das Weiße davon zu Schnee, menge es nebst den Aepfeln darunter, mache 12 Loth Butter recht heiß, schütte sie nach dem Schnee darüber, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brod, fülle sie und backe es langsam im Ofen gelb.

361. Apfel = Auflauf anderer Art.

Schäle und schneide 6 bis 8 Apfel, dämpfe sie in einem Glas Wein und verrühre sie, koche von einer starken Handvoll weißem Mehl mit Milch einen dicken Brei, laß ihn verkühlen, menge die Apfel nebst 1 Eiegroß zerlassener Butter dazu, rühre es mit 6 Eiergelb recht schäumig, thue $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker nebst dem Schnee der 6 Eierweiß und etwas abgeriebener Citrone dazu; mit dem Uebrigen verfare wie oben.

362. Apfel = Auflauf noch anderer Art.

Rühre 4 Loth Butter weiß, schneide 4 Weck in Stücke, lasse sie in etwas Milch weichen, drücke sie aus und thue sie in die Butter nebst 4 Loth gestoßenen Mandeln, 8 Loth Zucker, etwas Zimmt und 8 Eier; dieses rühre recht tüchtig, dann schäle und schneide 4 Apfel recht fein, thue sie unter die Masse, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle sie ein und backe ihn.

363. Aprikosen = Auflauf.

Drücke das Mark von 16 bis 18 Aprikosen durch ein Sieb, stoße die Kerne davon recht fein und menge sie darunter; im Uebrigen verfare wie beim Vorhergehenden.

364. Crème Soufflet.

Man nimmt zu einer Form 1 Eßlöffelvoll Mehl, rührt es glatt mit einem schwachen Schoppen Milch, thut 10 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Vanille oder feingeriebene Citronenschale dazu, nimmt dieses auf's Feuer und rührt bis es kochen will, dann nimmt man es weg und läßt es unter beständigem Rühren erkalten, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem

steifen Schnee, mengt ihn ganz leicht unter die Masse, bestreicht die Form mit Butter, füllt die Masse hinein und backt sie eine halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen.

365. Gries-Auflauf mit Obst.

Koche in $\frac{1}{2}$ Maas Milch $\frac{1}{2}$ Pfund Kunstgries recht weich und dick, laß ihn erkalten, rühre 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 8 bis 9 Eiergelb hinein, nebst einer abgeriebenen Citrone; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und darunter gemengt, bestreiche und bestreue alsdann ein Auflaufblech, fülle den Boden damit, lege eine Lage gedämpfte Aepfel, Kirschen oder Aprikosen, dann wieder eine Lage Gufs; so fahre fort, bis das Blech gefüllt ist.

366. Sago-Auflauf.

Wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Sago drei Mal aus kochendem Wasser, laß ihn alsdann in Milch recht dick und weich kochen, laß ihn erkalten, rühre alsdann 10 Eiergelb nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker hinein nebst einer abgeriebenen Citrone, schlage 7 bis 8 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter; im Uebrigen verfare wie bei dem andern Auflauf.

367. Chocolate-Soufflet.

Man reibt vier Täfelchen Chocolate ganz fein, nimmt etwas abgeriebene Citrone, zwei Händevoll Zucker und rührt alles mit 8 Eiergelb recht glatt, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, mengt ihn unter die Masse, bestreicht alsdann eine Form mit Butter, füllt es hinein und backt es eine halbe Stunde in einem nicht sehr heißen Ofen, damit die Masse recht aufgehen kann.

368. Chocolate-Auflauf.

Nimm 6 Stück abgeriebene Milchbrode, weiche sie in Milch, koche alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolate in $\frac{1}{2}$ Maas süßem Rahm oder Milch, thue die geweichten Milchbrode dazu und laß sie recht verkochen, treibe dies durch ein Sieb, laß sie erkalten, rühre 8 Loth Butter weiß, nimm das Durchgetriebene und $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker nebst 10 Eiergelb dazu, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, fülle ihn in ein Blech und backe ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

369. Kartoffel-Auflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, menge 12 geschälte, gekochte und geriebene Kartoffeln darunter, rühre 6 Eiergelb hinein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Zucker, 3 Löffelvoll süßen Rahm und den Geschmack einer Citrone, menge Alles wohl untereinander, schlage das Weiße der Eier zu Schnee und menge ihn darunter, fülle ihn in ein Blech und backe ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

370. Mandel-Auflauf.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, 12 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, den Geschmack einer Citrone, nebst zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbroden mit 9 Eiergelb; wenn die Masse leicht gerührt ist, schlage das Weiße von 5 Eiern zu einem steifen Schnee, menge ihn darunter und backe ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

371. Mandelkranz mit Crème.

8 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, menge $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebten Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und länglicht geschnittene Mandeln

darunter, dann wird die Masse in Form eines Kranzes auf ein Papier gesetzt, dieses auf ein Blech gethan und in einem gelinden Ofen gebacken, wenn er kalt ist, mit einer beliebigen Crème gefüllt und zur Tafel gegeben.

372. Citronat-Auflauf.

Lasse $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch nebst 1 Eigröß Butter kochend werden, rühre eine Handvoll weißes Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzt, und dann erkalten, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, thue die Mehlmasse dazu, rühre dies mit 8 bis 9 Eiergelb ab, menge das Abgeriebene einer Citrone, 4 Loth klein geschnittenen Citronat, 6 Loth Zucker darunter und rühre es leicht, schlage hierauf das Weiße von sechs Eiern zu Schnee, menge es darunter und backe es wie die andern.

373. Schwarzbrod-Auflauf.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, reibe 12 Loth Schwarzbrod und thue es dazu, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt und Nelken, rühre dies mit 9 Eiergelb recht leicht, schlage die 9 Eierweiß zu Schnee, menge ihn leicht darunter, fülle es in ein Blech und backe es schön gelb; man kann eine Kirschchen-Sauce darüber machen.

374. Süßer Pomeranzen-Auflauf.

Lasse 1 Schoppen Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter kochend werden, rühre 6 Kochlöffelvoll weißes Mehl hinein, laß es kochen bis es ganz dick ist, laß es erkalten und rühre das Gelbe von 6 Eiern hinein, reibe alsdann von 3 Drangen das Gelbe an einem Eigröß Zucker ab, zerstoße dies und menge es darunter nebst dem Saft der 3 Drangen, verrühre dies Alles recht

leicht, schlage hierauf das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, menge ihn darunter und backe ihn gar wie die andern.

375. Flädlein-Auflauf.

Backe von 3 bis 4 Eiern dünne Flädlein, schneide sie in fingerbreite Riemen, bestreibe eine Auflaufform mit Butter, lege eine Lage Flädlein und streue Rosinen, Zucker und Zimmt darauf, dann wieder eine Lage Flädlein, so fahre fort, bis das Blech gefüllt ist, verrühre alsdann 6 Eier, 2 Löffelvoll sauern Rahm, 1 Schoppen Milch und schütte es darauf herum, und backe es eine halbe Stunde im Ofen.

376. Flädlein mit einer Zimmitkruste.

Backe dünne Flädlein in der Größe eines Tellers und mache folgende Fülle: $\frac{1}{4}$ Pfund gestosene Mandeln, 6 Loth gestosenen Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eiergelb; weiche das Innere eines Kreuzerwecks in Milch, drücke ihn wieder aus, rühre ihn zu obigem, schneide 2 Loth Citronat und eine halbe Citronenschale, menge es darunter, bestreibe ein Blech mit Butter, lege ein Flädlein darauf, streiche einen Löffelvoll Fülle darauf, wieder ein Flädlein und fahre so fort, bis Alles vertheilt ist; mache folgende Zimmitkruste darauf: Schlage 2 Eierweiß zu Schnee, rühre $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Zucker hinein, rühre es, bis es dick ist, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund gehackte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth gestosenen Zimmt, rühre Alles untereinander, bestreibe die Flädlein oben und zur Seite einen Fingerdick und backe sie im Ofen schön gelb. Man kann eine Hegen- oder Himbeer-Sauce darüber machen. (Siehe Sauce n.)

377. Kartoffel-Törtlein.

Kartoffeln werden roh geschält und nicht ganz weich

gekocht, auf eine Platte gelegt, wenn sie erkaltet sind auf dem Reibeisen gerieben; rühre 8 Loth Butter weiß und 6 Eiergelb hinein, 4 Loth geschälte und gestosene Mandeln, 6 Loth gestosenen Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Kartoffeln, etwas Citronenschale und Zimmt, schlage das Weiße von 5 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche kleine Förmchen mit Butter, bestreue sie dick mit gestosenen Mandeln, fülle und backe sie.

378. Weck=Auflauf.

Nimm 2 Wecke, schneide die untere Kruste davon, brühe es mit siedender Milch an, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln zart, drücke die Wecke aus, nimm sie und die Mandeln in eine Schüssel, thue $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Butter, Zucker, Zimmt, Citrone und Citronat nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen daran, rühre dies Alles mit 6 Eiergelb recht schäumig, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, thue es vor dem Einfüllen hinein und backe ihn.

379. Apfel=Schalotten.

Schäle und schneide 12 Aepfel ganz fein, thue $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, etwas Zimmt, die Schale einer Citrone recht fein geschnitten, nebst dem Saft einer Citrone, 2 Eßlöffelvoll Kirschwasser recht wohl gemengt unter die Aepfel, lasse dies eine halbe Stunde stehen, bestreiche eine Form mit Butter, schneide Schnitten von Weck oder Weißbrod in der Dicke, wie man sie zum Båhen schneidet, wende sie in zerlassener Butter um, lege das Geschir damit so aus, daß der Boden und die Seiten ganz bedeckt sind, man darf nichts mehr von der Form sehen; lege die Aepfel hinein, schütte den Saft darüber, drücke es fest zusammen, decke es wieder mit in Butter umgedrehten Schnitten zu, stelle es eine Stunde in
6..

einen heißen Ofen, nimm alsdann die Form aus dem Ofen, laß sie einige Minuten stehen, mache die Schalotten mit einem Messer am Rande los, stürze sie auf eine Platte und gib es zur Tafel.

380. Nudeln à la Demidoff.

Es werden Nudeln von einem Ei gemacht, in schwimmendem Schmalz gebacken, alsdann von Milch und 2 Kochlöffelvoll Mehl ein Brei gekocht, mit 4 Eiergelb abgerührt; nimm eine Salatière, mache eine Lage Brei, streue Zucker und Zimmt darauf, eine Lage Nudeln, wieder Zucker und Zimmt, fahre so fort, bis die Salatière gefüllt ist, lege kleine Stückchen Butter darauf und stelle es auf Salz in einen gelinden Ofen, bis es eine schöne gelbe Farbe hat, bestreue es mit Zucker und Zimmt und gib es zur Tafel.

381. Schnitten mit rothem Wein.

Schneide 2 Milchbrode der Länge nach in mehrere Theile, lasse ein Stück Zucker in einem Schoppen rothen Wein zergehen, schütte ihn darüber, wenn sie geweicht sind, drehe sie in Mehl um, und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Platte, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, stelle sie in einen gelinden Backofen, bis sie glasirt sind; man kann eine Kirschensauce dazu geben.

382. Gebackener Crème.

Berrühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Löffelvoll Mehl, 1 Schoppen Milch, 5 Eiergelb, Zucker bis es süß genug ist, thue dieß Alles in ein Casserol auf's Feuer, rühre darin, bis es dick genug ist, schlage das

Weisse zu Schnee, menge es darunter nebst etwas Vanille, schütte es auf eine Platte, streue Mandeln darauf, backe ihn schön gelb im Ofen.

383. Wein-Crème.

Nimm 12 Eiergelb, einen Kochlöffel voll Mehl, das Abgeriebene von 2 Citronen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, rühre es mit Wein glatt, lasse es unter beständigem Rühren kochend werden; wenn es gefocht ist, rühre von 12 Eiern den Schnee hinein und richte es an.

384. Warme Milcherème.

2 Schoppen Milch werden mit der Schale von zwei Citronen oder etwas Vanille und einem Stück Zucker bis sie süß genug ist, auf das Feuer gesetzt bis zum Kochen, dann zerschlage 8 ganze und 4 gelbe Eier, rühre die Milch, wenn sie abgekühlt ist, daran, lasse alles durch ein Haarsieb laufen und fülle es in Crèmesöpfchen, stelle diese in ein Casserol mit heißem Wasser auf den Herd, decke einige Minuten einen Deckel mit Kohlen darauf, daß es aber nicht braun wird, wenn sie gestanden sind, ist es fertig.

385. Flan renversé.

Nimm 10 Eier, schlage diese schäumig, thue dann $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinein und rühre $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch darunter. Röste nun $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dunkelgelb und lasse ihn nun in der Casserol herumlaufen damit der Rand ganz voll wird, nun lasse ihn erkalten, stelle nun ein größeres Geschir halb voll mit Wasser zum Feuer, wenn es kocht, so schütte den Crème in die Casserol mit dem gebrannten Zucker, stelle diese in das kochende Wasser, daß aber kein Wasser in den Crème laufen kann, decke es mit einem flachen Deckel zu und lasse es auf gelindem

Kohlenfeuer $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, wenn es satt ist, so stürzt man es auf eine Platte und stellt es an einen kühlen Ort. Die braune Brühe muß mit einem Löffel wieder über den Crème gegossen werden, damit er eine schöne Farbe behält.

386. Kaiserkuchen.

Rühre $\frac{1}{4}$ viertel Pfund Butter leicht, weiche 2 Kreuzer-Becke in Milch ein, schneide zuerst die untere Kruste davon; wenn sie geweicht sind, drücke sie aus und rühre sie mit der Butter, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln, menge sie darunter, rühre 6 ganze Eier nebst einer Handvoll Rosinen, einer Handvoll Zibeben, Zucker, Zimmt, abgeriebener Citrone nach Belieben daran; wenn dies Alles gut gerührt ist, streiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brod, fülle die Masse hinein und laß ihn backen; spicke ihn alsdann mit Mandeln und mache eine Hegen-Sauce darüber.

387. Himbeer-Auflauf.

Nimm 3 Eßlöffelvoll eingemachte Himbeeren, 3 Eßlöffelvoll gekochenen Zucker, rühre dies mit 2 Eierweiß, schlage fünf Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Masse in eine Schüssel, thue unten und oben Kohlen, lasse ihn aufziehen und gib ihn in der Schüssel zur Tafel.

388. Kachelmus.

1 Kochlöffel Mehl wird mit 4 Eiern, etwas Salz und Zucker und 1 Schoppen Milch glatt gerührt in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Ofen oder mit einem Kohlendekel aufgezo-gen.

389. Weinnuß.

Röste eine Handvoll geriebenes Schwarzbrot und ein klein wenig Mehl in ein Nußgroß Butter schön gelb, lösche es mit einem Schoppen Wein ab, thue Rosinen, Zucker, Zimmt und Citrone daran und lasse es noch ein wenig aufkochen.

390. Kirschén-Muß.

Röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, thue abgezopfte schwarze Kirschén hinein, dämpfe es ein wenig, lösche es alsdann mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser ab, schütte ein Glas Wein nebst Zucker und Zimmt daran, laß es kochen, bis die Kirschén weich sind, richte es an und schütte in Schmalz geröstete Weckbröcklein darauf.

391. Rahm-Sulz.

Nimm einen Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit süßem Rahm glatt, verdünne es mit einem Schoppen Rahm oder Milch, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, menge ihn, nebst Zucker und Rosenwasser, darunter, stelle es unter beständigem Rühren auf's Feuer, laß es kochend werden und richte es auf eine Platte; es kann warm und kalt gegeben werden.

392. Saurer Rahm-Auflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 6 Eiern gelb nach und nach glatt gerührt, dazu kommt 4 Loth gestosener Zucker und ein Eßlöffel voll weißes Mehl, dann 6 Eßlöffelvoll saureren Rahm und der Schnee von 6 Eiern. Die Masse wird in einem Auflaufblech gebacken, muß aber, wie sie gebacken ist, welches man mit einer Gabel probiren kann, gestürzt werden und gleich zu Tisch, sonst zieht er Wasser, der Ofen darf nicht zu heiß sein und braucht eine halbe Stunde bis er gebacken ist.

393. Warmer Quittenschaum.

Leg 8 Quitten in heißes Wasser, bis sie Sprünge bekommen, schäle sie und laß sie erkalten, alsdann werden sie geschabt in eine Schüssel gethan, eine Viertelstunde zart gerührt, schlage 10 Eierweiß zu einem steifen Schnee, rühre immer einen Eßlöffel voll Schnee unter die Quitten, bis er aufgeht, rühre es bis es weiß ist, menge 12 Loth feinen Zucker nebst einer fein geschnittenen Citronenschale darunter, bestreiche eine Platte mit Butter, schütte die Masse darauf, laß es in gelindem Ofen gelb backen, bis es Risse bekommt.

394. Mandel-Schnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und gestosene Mandeln, 2 altgebackene Wecke werden gerieben, mit siedender Milch angebrüht und zugedeckt, alsdann unter die Mandeln gemengt, nebst Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschale, rühre diese Masse mit 4 Eiern ab, schneide Wecke in Schnitte, bestreiche sie mit obiger Masse und backe sie in Schmalz schön gelb; mache eine Sauce darüber.

395. Pfannenkuchen von Rosinen.

Weiche ein Milchbrod in Milch ein, rühre 8 Loth Butter weiß, menge das ausgedrückte Milchbrod darunter, nebst 8 Loth geschälten und gestosenen Mandeln, rühre dies mit 8 Eiergelb ab, schlage das Weiße zu Schnee, menge diesen darunter, nebst 2 Loth Rosinen und dem Abgeriebenen einer Citrone, gieße den Teig in heiße Butter, decke einen Kohlen- deckel darauf, wenn er schön gebacken ist, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel gegeben.

396. Gefüllte Wecke.

Von 4 Kreuzer-Wecken schneidet man die obere

Rinde ab, höhlt die Wecke aus und weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder aus, rührt daran 4 Loth geschälte und gestosene Mandeln, eine Handvoll Zucker, 3 Eier, etwas Zimmt, 4 Loth große und kleine Rosinen, rühre dieß Alles wohl untereinander, fülle die gehöhlten Wecke damit, lege die obere Rinde wieder darauf, binde sie mit einem Faden zu, ver- rühre 3 Eier mit etwas süßem Rahm, febre sie darin um, bis sie weich sind, und backe sie in Schmalz, mache eine Wein-Sauce dazu und lasse sie noch einmal darin aufkochen; man kann sie auch mit Zucker und Zimmt bestreut geben.

397. Milchspeise von Makronen.

Man stoßt 6 Loth Makronen, bestreicht eine Form mit Butter, streut den halben Theil von den gestosenen Makronen darein, nimmt die andere Hälfte mit 2 Löffelvoll gestosener Zucker in eine Schüssel und rührt dieses mit 1 Schoppen süßem Rahm, 8 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird, ist die Masse wohl gerührt, so thut man sie in die gestreute Form, welche in siedendes Wasser gesetzt und ein Deckel mit Kohlen darauf. Das Wasser muß beständig sieden, auch darf die Form nicht zu voll sein, damit kein Wasser in dieselbe dringt. Sobald die Speise fest ist, wird sie auf eine Platte gestürzt und eine Wein- oder Mandelsauce darüber gemacht, wenn das Wasser beständig siedet, ist die Masse in $\frac{1}{2}$ Stunde fertig.

398. Holländischer Pudding.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfund Butter recht schäumig, dann rühre $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker eine Zeitlang recht damit, nimm 11 ganze und 4 gelbe Eier, das Abgeriebene einer Citrone und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl dazu, bestreiche

eine Form mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Masse hinein; nun kann man die Masse entweder im Ofen backen oder im Wasser kochen.

399. Plum-Budding.

1 Pfund Nierenfett wird abgehäutet, fein gehackt, in eine Schüssel gethan, dann werden 1 Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zibeben in $\frac{1}{2}$ Maß Wein gekocht, auf ein Sieb gestellt mit $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 8 Loth feinem Zucker, 4 ganzen und 4 gelben Eiern, 2 Glas Rosenwasser, mit dem Fett untereinander gerührt, bestreue eine doppelte Serviette mit Mehl, fülle die Masse hinein, binde sie gut zu und hänge die Serviette in einen Kessel mit kochendem Wasser, lasse ihn 5 bis 6 Stunden kochen. Mache eine Wein-Sauce dazu, zu dieser kann ein Glas Rum gegeben werden.

400. Englischer Pudding. (Plumpudding.)

$\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett wird gehäutet und fein gehackt, 16 Loth Mehl darunter gemengt, thue dieß nebst 8 Loth Zucker, 5 Eiern, 1 Glas Rum oder Brantwein, $\frac{1}{2}$ geriebenen Muskatnuß, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1 Pfund Rosinen und Zibeben, etwas Salz, in eine Schüssel, rühre es gut untereinander, bestreue eine doppelte Serviette stark mit Butter, bestreue sie mit Mehl, schütte die Masse hinein, binde die Serviette zu und koche die Masse 6 Stunden in kochendem Wasser, wende ihn öfters um. Mache folgende Sauce dazu: 12 Loth frische Butter werden mit 1 Eßlöffelvoll Mehl gerührt, nebst 6 Eiergelb, Zucker, etwas Salz, eine Bouteille Madeirawein, laß es auf dem Feuer unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen. Man kann auch nur Zucker und Rum dazu thun.

401. Ein anderer Plum-Budding.

Nimm 1 Pfund Rindsnierenfett, das am Lummel steht, löse die Haut davon ab und schneide es in kleine Würfel, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zibeben oder Sultanimen dazu, brühe diese Masse mit einem halben Schoppen kochender Milch an, thue Zucker bis es süß ist daran und verrühre die Masse mit 4 Eiern und ein wenig Salz; bestreiche eine Serviette stark mit Butter, fülle die Masse hinein und binde es fest zu, jedoch muß man der Masse zum Aufgehen Raum lassen, nun wird er im kochenden Wasser drei bis vier Stunden gekocht und eine Schotter-Sauce darüber gegeben.

402. National-Budding.

Mische Rindsfett, Rosinen, Korinthen, von jedem 1 Pfund, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 8 Loth Zucker, 1 Eßlöffelvoll geriebene Citronenschale, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein kleines Blättchen Muskatblüthe, 1 Theelöffelvoll Ingwer und 6 verrührte Eier darunter. Laß ihn wie die obigen Buddings 5 Stunden kochen.

403. National-Budding anderer Art.

Nimm 1 Stück Butter in ein Casserol, lasse es zelaufen, thue 4 Kochlöffelvoll Mehl hinein, lasse es ein wenig dämpfen, lösche es nach und nach mit 2 Schoppen Milch ab, thue es vom Feuer und lasse es abkühlen, thue das Abgeriebene von einer Citrone, 12 Eigelb und Zucker dazu, schlage das weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, theile die Masse in 3 Theile, jedes in ein Geschir, nimm dann 2 Tafelchen Chocolate, reibe ihn und thue ihn zu dem ersten Theil, und menge ihn darunter, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, thue die Choclademasse hinein und lasse sie ein wenig ankochen, nimm

das zweite Theil, thue für 1 Kreuzer Cochenille dazu und rühre ihn darunter, fülle nun den zweiten Theil in die Form, das erste muß aber so viel angekocht sein, daß sich die beiden Theile nicht vermengen, dann laß dieses auch wieder ein wenig anfochen und thue den dritten Theil darauf, und lasse ihn in einer Stunde gar kochen. Die Masse ist eigentlich für zwei Formen eingerichtet.

404. Mandel = Pudding.

Koche von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Schoppen Milch einen dicken Brei, laß ihn erkalten, rühre ihn ab mit 9 Eiergelb, menge 6 Loth geschälte und gestosene Mandeln, etwas abgeriebene Citrone, Zimmt, Zucker, bis es süß genug ist, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche eine Form mit Butter und geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und koche sie $1\frac{1}{2}$ Stunden. Mach eine beliebige Sauce dazu.

405. Schwarzbrod = Pudding.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, reibe 12 Loth Schwarzbrod darunter, $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, 1 abgeriebene Citrone, Zimmt, Nelken, rühre dies mit 9 Eiergelb recht lange, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Form und vollende ihn wie den Mandel = Pudding.

406. Weck = Pudding.

Man weicht 6 Wecke mit so viel kochender Milch an, daß sie über das Brod geht, von demselben muß aber die Kruste fein abgeschnitten sein und in Schnitten geschnitten; unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht schaumig, hinreichend Zucker für 2 Pudding, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{8}$ Pfund ausgesteinte Zibeben, etwas Citronat

und 10 Eiergelb und dies wird Alles zum Butter gerührt; wenn die Becke weich sind, werden sie ausgedrückt, wenn sie kalt sind zu der Masse gethan und recht verührt, das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee geschlagen und darunter gethan. Die Masse wird dann in 2 Formen gegossen, die mit Butter bestrichen sind, und 1 Stunde gekocht.

407. Bisquit = Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker rühre mit 5 Eiergelb eine halbe Stunde, und den Geschmack einer Citrone nebst dem Saft einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter nebst 2 Esslöffelvoll feinem Mehl, fülle dies in eine Form und koche es $\frac{3}{4}$ Stunden. Mache einen Schotto darüber.

408. Reis = Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird drei Mal mit kochendem Wasser abgerührt, in einer Maß Milch recht weich und dick gekocht, zopfe das Innere von 2 Kreuzerwecken heraus, brühe es mit 1 Trinkglasvoll süßer Milch an, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, menge die ausgedrückten Becke hinein nebst dem Reis, rühre 1 Handvoll geschälte und gestosene Mandeln, 1 Handvoll Zibeben, Zucker, Zimmt, Citronenschale, 6 ganze Eier darunter, rühre die Masse recht untereinander, bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit Mandeln, koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden, mache einen Schotto dazu.

409. Pudding von Aepfel.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rühre ihn schäumig, rühre dann 6 Eiergelb und 10 Loth Zucker darein, blättele nun 3 schöne Aepfel recht fein, thue sie nebst etwas abgeriebener Citronenschale und Zimmt dazu, nimm nun das Geriebene von 4 Milchbrod, schlage

das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn nebst dem Brodmehl darunter, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brodmehl, fülle die Masse ein und koche sie in $1\frac{1}{2}$ Stunden fertig.

410. Nudel = Pudding.

Mache von 2 Eiern einen Nudelteig, schneide und koche ihn in einer halben Maaß Milch, schütte sie in einen Sieber, daß die Milch davon abläuft, thue sie in eine Schüssel nebst einer Handvoll geschälten und gestossenen Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, Zucker, Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, rühre dies Alles mit 6 ganzen Eiern, fülle die Masse in eine Form, lasse sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, mache eine Mandel = oder Wein = Sauce dazu.

411. Gries = Pudding mit Kirschen.

Lasse 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch kochend werden, rühre 12 Loth Kunstgries hinein, laß ihn dick und weich kochen, lege 12 Loth Butter dazu, laß es erkalten, rühre 8 Eiergelb hinein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citrone, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn nebst 1 Pfund ausgesteinter Kirschen darunter und behandle ihn wie den vorhergehenden.

412. Brand = Pudding.

Lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Schoppen Milch kochend werden, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzend und dick ist, laß ihn erkalten, rühre alsdann 10 Eiergelb darunter, den Saft von 2 Citronen, 1 Glas Arac, Zucker bis es süß genug ist, rühre dies Alles 1 Stunde lang, bestreiche eine Form mit Butter, koche ihn wie die

andern. Als Sauce wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser kochend gemacht, darüber geschüttet, mit Arac angezündet und so brennend servirt.

413. Pudding von gefüllten Flädchen.

Bake ganz dünne Flädchen, bestreiche ein jedes mit etwas Confiture von Himbeeren oder Johannisbeeren, rolle sie zusammen und schneide sie in fingerlange Stückchen; bestreiche eine Form mit Butter, setze die Stückchen hinein, bis die Form voll ist; schlage dann 8 ganze Eier mit 1 Schoppen Milch und gehörigem Zucker in einem Topf recht untereinander, schütte es über die Flädchen, stelle die Form in Wasser und lasse es 1 Stunde kochen.

414. Kartoffel-Pudding.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter weiß, menge $1\frac{1}{4}$ Pfund gefochte geriebene Kartoffeln darunter, nebst 4 Loth feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker, von zwei Citronen die Schale, Zimmt, rühre dies Alles mit 12 Eiergelb recht glatt, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter und koche ihn wie die andern. Make eine Kirschen-, Sago- oder Weinsauce dazu.

415. Kartoffel-Pudding mit Mandeln.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund gefochte und geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Löffelvoll Rahm, Zimmt, Citrone, rühre dies Alles mit 8 Eiergelb, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn darunter und koche ihn wie die andern; make eine beliebige Sauce dazu.

416. Chocolate-Pudding.

Reibe 3 Täfelchen Chocolate am Reibeisen, menge

einen starken Eßlöffelvoll Mehl darunter, rühre dies mit einem Schoppen süßem Rahm recht glatt, rühre es auf dem Feuer zu einem dicken Brei, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, und nach und nach 5 bis 6 Eier hinein, menge es unter den Brei nebst Zucker und Vanille, wenn Alles recht gerührt ist, fülle es in die Form und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden; mache folgende Sauce: Ein Täfelchen geriebene Chokolade lasse in einem Schoppen süßem Rahm kochen, rühre alsdann 3 Eiergelb, ein Stückchen Zucker und Vanille hinein, laß es unter beständigem Rühren dick werden. Richte den Pudding an und schütte die Sauce darüber.

417. Mehl = Pudding.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lasse sie auf dem Feuer verlaufen, dämpfe $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl ein wenig darin, verarbeite es mit Milch auf dem Feuer bis zu einem steifen Teig, nimm es weg, lasse die Masse erkalten, rühre es mit 6 Eiergelb, etwas abgeriebener Citrone recht glatt, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, rühre ihn darunter, fülle die Masse in eine Form und lasse sie $1\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

418. Zwieback = Pudding.

Man reibt Zwieback und nimmt 8 gute Eßlöffel voll davon, schüttet 3 bis 4 Kaffeelöffel Milch daran, und verrührt dieses ganz glatt; schlägt 8 Eiergelb nach und nach daran, rührt dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Nierenfett weiß, thut obige Masse hinein nebst dem Abgeriebenen von 1 Citrone und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, 2 Loth feingeschnittener Citronade, $\frac{1}{8}$ große und $\frac{1}{8}$ kleine Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, thut dieses nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen Arac hinein, verrührt Alles wohl miteinander, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, bestreicht eine

Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, füllt die Masse hinein, stellt sie bis zur Hälfte in kochendes Wasser, läßt sie 2 bis 3 Stunden kochen; zu diesem Pudding kann jede geistige Sauce gegeben werden; er ist für 10 bis 12 Personen.

419. Scheiterhaufen.

Man schneidet 6 Milchbrode in Scheiben und legt sie auf eine Platte, verrührt 6 Eier mit 10 Eßlöffelvoll süßem Rahm recht stark, gießt sie über die Brode und wendet sie darin um, daß sie auf beiden Seiten weich werden, nun nimmt man eine Handvoll gestosene Mandeln, vermengt sie mit Zucker, Zimmt und Rosinen, bestreicht eine Platte mit Butter, gibt eine Lage Milchbrod darauf und bestreut sie mit dem Vermengten, und fährt so fort bis daß es bergartig wird und Alles zu Ende ist, thut nun einige Stückchen Butter dazwischen, gießt die übrigen Eier nebst einigen Stückchen Butter darauf, überstreut es mit Weckmehl und backt es auf der Platte im Ofen gelb; die Platte muß auf ein Kuchenblech mit Salz gestellt werden und wenn es fertig ist, kann man beliebige süße Sauce dazu geben.

420. Pfizauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, 5 Eier und 1 Meßlein Mehl nach und nach daran gethan, recht geschafft, mit 1 Schoppen lauer Milch und etwas Salz und Zucker dazu verdünnt, in Förmchen gefüllt und in einem heißen Ofen gebacken.