

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

XI. Pudding.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

rührt es in die Zuckerlösung ein, zuletzt Vanille und Butter, bringt das Ganze auf's Feuer, rührt darin bis es dicklich geworden ist, läßt es dann erkalten und füllt es in die Form. Um die Form herum thut man zuerst Eis, dann Salz, wieder Eis und Salz, zuletzt Eis und darüber eine Salzlösung. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Pfund Salz.

38. Westpreussische kalte Speise.

Auf $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird die Schale einer Citrone abgerieben und der Saft dazu gedrückt, dann 1 Schoppen weißer Wein dazu gethan; wenn sich der Zucker aufgelöst hat, gibt man $2\frac{1}{2}$ Schoppen abgekochte und wieder erkaltete Milch unter beständigem Rühren dazu und zuletzt $3\frac{1}{2}$ Loth in Wasser aufgelöstes Gelatine in möglichst kaltem Zustande; dann in eine Form gegossen und an kühlen Ort gestellt.

XI. Pudding.

1. Apfelpudding (kleiner).

3 mittlere oder 2 große gute Äpfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten, $1\frac{1}{2}$ trockenes Milchbrod gerieben und in etwas frischer Butter gelb geröstet, mit gutem Wein angegossen, daß es durchaus feucht ist. Eine Nuß groß Butter wird mit 1 Eigelb und Zucker und etwas Citrone gerührt, das Brod und Äpfel, noch damit 2 Eiweiß zu Schnee und darunter gezogen, in ein bestrichenes Förmchen gefüllt und eine Stunde in kochendem Wasser langsam gekocht.

2. Chocoladepudding.

Man rührt 6 Loth Butter, 6 Eigelb, 6 Loth Zucker und 6 Loth Chocolate $\frac{1}{2}$ Stunde, verrührt nach und nach 6 Loth Mandeln, 6 Loth Mehl und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern, Alles gut untereinander, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie eine Stunde im Wasser kochen, dann wird sie gestürzt, mit Mandeln gespickt und gibt eine Weincrème dazu.

3. Chocoladepudding, gefocht.

In 60 Gramm zerlassene Butter kommen 60 Gramm gesiebtes Mehl, dies wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch zu einem Teig angerührt, hernach kommen 30 Gramm Zucker, 60 Gramm Chocolate und Vanille hinein, läßt obiges erkalten, bringt 4 Eigelb und soviel Schnee hinein, meliert die ganze Masse und kocht dieselbe.

4. Diplomatpudding.

4 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl, 4 Eigelb rührt man zu einem zarten Teig. Dann kommt $\frac{1}{2}$ Liter Milch auf das Feuer, wenn diese kocht, wird der Teig hineingerührt und unter stetem Rühren 6—8 Minuten kochen lassen. Hernach 4 Blatt Gelatine hinein und die Masse erkalten lassen. Ist die Masse noch lauwarm, kommt der Schnee von 4 Eiweiß darunter, ein Löffel Araf hinein. Die Form wird mit kalter Milch oder Wasser ausgeschwenkt. Auf den Boden kommt eine Lage Biscuit, oben darauf Eingemachtes, dann Masse, wieder eine Lage Biscuit, oben darauf wieder Eingemachtes, dann wieder Masse. Es wird am besten, wenn man es auf's Eis stellt.

5. Fernländer-Pudding (für 10 Personen).

Zwei trockene Milchweck schneidet man ganz fein, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein darüber, deckt es zu und

läßt es 2 Stunden stehen. Nun verliert und wäscht man $\frac{1}{4}$ Pfund Sultaninen und $\frac{1}{4}$ Pfund Malagatrauben sauber, gibt $\frac{1}{8}$ Pfund fein vermiegetes Citronat und $\frac{1}{8}$ Pfund Drangenschalen, dann 20 Prünellen, 8 eingemachte Nüsse, 10 eingemachte Quittenschnitze, 20 verzuckerte und trockene Ananasbeeren in kleine Würfel geschnitten und $\frac{1}{2}$ Liter Arak dazu und deckt es zu. Hierauf rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 6 Eigelb und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker schaumig und gibt das Brod dazu. Die Früchte müssen eine ganze Stunde eingezuckert sein, bevor man sie dazu gibt, dann wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gelüpft, eine Puddingform dick mit frischer Butter bestrichen und $1\frac{1}{2}$ Stunden schnell gekocht. Hiezu gibt man eine Chaudeau-Sauce.

6. Flumpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, Rosinen, Korinthen, 2 Loth Citronen- und Drangenschale gewiegt, 4 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Muskatnuß, 12 Loth geriebene Gipsel, ein Gläschen Branntwein oder Rum, ein wenig Salz, ein bißchen Mehl, $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch. Das Nierenfett wird gewiegt, die Rosinen gewaschen und getrocknet. Die Korinthen kann man ein wenig rösten, bis sie trocken sind. Hierauf werden die Gipsel, der Branntwein und die Eier verrührt, dann Alles nach und nach gut durcheinander gemengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und 2 Stunden gekocht. Man kann auch statt Nierenfett Ochsenmark nehmen.

7. Gebackener Pudding.

4 Eigelb werden mit 4 Loth Zucker schaumig gerührt, 4 geriebene Gipsel darunter gemengt, zuletzt der Schnee. Man kann ihn mit geschnittenen Mandeln

verzieren, eine Sauce dazu. Ein Kochlöffel Mehl gelb geröstet, mit Wein abgerührt, Zucker und Citronenstückchen, läßt es kochen und beim Auftragen übergossen.

8. Gansleberpudding.

S. bei Fleisch S. 66.

9. Kabinetspudding.

Eine runde glatte Form wird mit Butter bestrichen, mit Biscuit rings herum belegt, dann schichtenweise bis hinauf mit Biscuit, Citronat, Makronen, kleinen Pomeranzenschalen gefüllt. Nun werden 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Schoppen kalter Milch, 3 Loth Zucker und einige Löffel Marasquino recht untereinander geschlagen, durch ein Haarsieb gegossen und in den Model zu dem Uebrigen gethan. Die Form stellt man in eine mit kochendem Wasser halb angefüllte Casserolle und kocht es $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam, aber anhaltend, am besten in einem mittelheißen Ofen, behutsam gestürzt und mit einer Vanille- oder Marasquino-creme serviert.

10. Kartoffelpudding.

Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und im Mörser fein gestoßen. Auf 1 Pfund Kartoffeln nimmt man 5 Milchbrod, schält sie, weicht sie in Wasser und stoßt sie mit den Kartoffeln. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht zerlassen mit 6 Eigelb recht gut; daran etwas Salz und Pfeffer und den Schnee von 6 Eiweiß gut untereinander gemengt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und eine Stunde gekocht.

11. Kasseler Pudding.

12 Loth Mehl, 6 Löffel gestoßener Zucker, 10 Loth schaumig gerührte Butter, 12 Eigelb, $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch werden mit dem Mehl angerührt, bis zu einem

steifen Brei gekocht, der sich von der Pfanne löst. Wenn die Masse kalt ist, kommt die Butter und Eier dazu, etwas Vanille, zuletzt der Schnee, thut es in eine mit Butter bestrichene Form und kocht es.

12. Maispudding.

1 Liter Milch wird mit einem Stängelchen Vanille siedend gemacht, Zucker dazu bis es süß genug ist. Dann rührt man 2—3 Eßlöffel Maismehl mit einem weiteren Glas Milch und 3—4 Eigelb glatt an; dies wird in die siedende Milch gerührt und eine Weile dicklich gekocht, die dazu bestimmte Form mit kalter Milch ausgeschwenkt, eingefüllt und über Nacht stehen lassen. Am andern Morgen noch in eine Schüssel kalten Wassers gestellt und vor dem Gebrauche gestürzt. Himbeer- oder einen anderen Saft dazu gegeben.

13. Maizenapudding.

3 Schoppen Milch, 1 Stück Vanille, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Loth zartgestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Maizena. Man rührt in einer kleinen Schüssel $\frac{1}{4}$ Pfund Maizena mit Milch zu einem dünnen Teigchen glatt, thut die übrige Milch von den 3 Schoppen mit Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf's Feuer, läßt es ein wenig einkochen, rührt dann den Teig hinein und rührt bis es dick ist, was baldigst geschieht; eigentlich soll die Masse nun nicht mehr richtig kochen, dann die Mandeln und die 4 Eigelb dazu, ebenfalls verrühren, zuletzt den Schnee der 4 Eier, auch über dem Feuer mit der Masse vermengen, bis man keinen Schnee mehr sieht. Sodann in eine Form gethan, die nicht gestrichen wird und nach ungefähr 2 Stunden gestürzt. Eine Obst- oder Crèmesauce dazu.

14. Kalter Mandelpudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird recht schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker,

6 Eßlöffel Vanillecrème und wird noch eine Zeit lang gerührt; dann wird eine glatte Puddingform mit Biscuit ausgelegt, die Masse hineingefüllt und kalt gestellt, daß es recht steif wird, dann gestürzt und mit kalter Vanillecrème zu Tisch gegeben.

15. Pudding.

a.

5 Löffel Zucker, 5 Eigelb tüchtig gerührt, 5 Löffel Mehl darunter und den Schnee; im Ofen gekocht.

b.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter gerührt, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, Petersilie gewiegt, 8 Loth geriebene Kartoffel und den Schnee; die Form gut geschmiert und mit Weckmehl bestreut.

c.

4 Loth Zucker, 4 Eigelb, rühre ein wenig Mandeln und Zimmt, 4 Loth geriebene Gipfel, zuletzt den Schnee, 1 Stunde gekocht.

16. Schwarzbrodpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Brod, 5 Loth Mehl, Zimmt und Schnee.

17. Spinatpudding.

Man rührt ein eicroß Butter mit 5 Eigelb ab, dämpft Schnittlauch, Zwiebeln und ein bischen Citrone in einem Stückchen Butter, thut 2—3 Handvoll fein gewiegten Spinat, Muskatnuß, Salz und ein bischen gestoßenes Brod darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und mengt ihn gut unter die Masse. Bestreicht den Model stark mit Butter, bestreut ihn mit Brod und kocht ihn wie einen gewöhnlichen Pudding.