Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XV. Verschiedene warme Puddings.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XV. Verschiedene warme Puddings.

1. Allgemeines.

Bevor man einen Pudding macht, ist nachzusehen, ob die Form nicht rinnt und kein Wasser hineinläuft, auch muß die Form trocken sein und dick mit frischer Butter bestrichen werden. Wenn der Pudding eingefüllt und in kochendes Wasser gestellt ist, muß man den Deckel schließen oder mit einer Schnur zubinden. Das Wasser muß stark sprudeln und darf nur halb an die Form hinaufgehen. Wenn der Pudding aus dem Sud kommt, muß er 5 bis 7 Minuten stehen, bevor man den Deckel herunternimmt, man setzt dann eine runde Platte darauf und stürzt sie behutsam. Obiges ist bei jedem Pudding zu beachten.

2. Englischer Plumpudding.

Zu einem Pudding für 18 Personen bestreicht man eine große Form dick mit frischer Butter und streut etwas gestoßenen Zucker darein. Nun verliest man 1 Pfd. kleine Rosinen und 1 Pfd. Meertrauben, macht die Kernen heraus, wascht sie sauber ab und trocknet sie, giebt 1/2 Pfd. fein geschnittenes Citronat, 1 Pfd. gehäutetes Kernnierenfett und 1/2 Pfd. Ochsenmark alles fein verwiegt in eine Schüssel, thut noch 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. geriebenes Schwarzbrot, 1/4 Liter süße Milch, 8 Eier und etwas Muskatnuß dazu, schafft alles gut durcheinander, füllt es in die Form und läßt es 5 Stunden fortkochen. Zur Sauce verklopft man 4 Eigelb mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker und 1/4 Liter Milch, thut es in eine gelbe Pfanne und rührt, bis es dick ist, man rührt nun noch 1/4 Liter Cognac schnell darunter und serviert die Sauce in der Sauciere zum Pudding.

3. Plumpudding anderer Art.

1 Pfd. kleine Rosinen und 1 Pfd. Sultaninen werden verlesen und in eine Schüssel gethan, sodann rührt man 1 Pfd. fein verwiegtes Ochsenmark, 1/2 Pfd. geriebenes halbweißes Brot, ein wenig Muskatnuß, 1/2 Liter Milch, 8 Eier, 3/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Citronat, 1/4 Pfd. Orangenschalen und 180 Gramm Mehl gut durcheinander, rührt dann noch 1 Messerspitze voll Nelken und 30 Gramm fein verwiegte Mandeln dazu und läßt es 5 Stunden kochen. Man kann diesen Pudding auch in Servietten füllen und ins kochende Wasser

hängen, die Serviette muß aber zuvor dick mit frischer Butter bestrichen werden und darf nicht am Boden aufsitzen, sonst brennt es leicht an.

4. Gipfelpudding.

Von 9 Gipfeln reibt man das Gelbe weg, kocht das Weiße mit 1 Liter Milch und 180 Gramm Zucker zu einem Brei und läßt es erkalten. Nun rührt man 60 Gramm Butter schaumig, giebt 8 Eigelb und etwas Vanille dazu und rührt den Brei darunter, der Schnee von den 8 Eiweiß wird leicht darunter gelüpft, eine Form dick mit frischer Butter bestrichen, eingefüllt und läßt es 1 Stunde kochen. Nun röstet man 4 Eßlöffel voll Zucker gelb und schüttet es flüssig über den Pudding.

5. Schokoladepudding.

Für 10 Personen stellt man eine Schüssel mit 3 Täfelchen Schokolade und 60 Gramm frische Butter auf kochendes Wasser; wenn beides aufgelöst ist, streut man 50 Gramm Stärkemehl darunter, rührt 1/8 Liter kochende Milch dazu und stellt es kalt. Inzwischen verrührt man 6 Eigelb mit 90 Gramm gestoßenem Zucker, wenn die Schokolade kalt ist, rührt man die Eigelb dazu und lüpft den Schnee von den 6 Eiweiß darrnter. Hierauf wird eine Form dick mit frischer Butter bestrichen, etwas Brot dareingestreut, die Masse eingefüllt und 1 1/2 Stunden gekocht.

6. Griespudding mit Aprikosen.

1/2 Liter Milch und 1/4 Pfd. Zucker kocht man in einer Pfanne, rührt 1/4 Pfd. Weizengries darein, läßt ihn ganz dick einkochen und stellt ihn hin zum Erkalten. Inzwischen rührt man 90 Gramm Butter mit 6 Eigelb und etwas Citronengeschmack schaumig, rührt den kalten Gries und den Schnee von den 6 Eiweiß dazu. Nachdem wird eine Form mit Butter bestrichen, auf den Boden ein Stern süße Makronen gethan, dann vom Brei, dann einige schöne in Zucker gekochte Aprikosen ohne Saft, dann wieder Makronen und so wird alles eingefüllt. Der Pudding wird nun 1 1/2 Stunden schnell gekocht und der Saft von den Aprikosen zur Sauce verwendet; dies ist für 12 Personen.

7. Weckpudding.

Von 6 trockenen Milchwecken reibt man das Gelbe weg, schneidet das Weiße in eine Schüssel, schüttet 3/4 Liter kochende Milch darüber und deckt es zu, bis es kalt ist. Hierauf wird es verrührt, in einer andern Schüssel rührt man 1/4 Pfd. Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker, 1/4 Pfd. fein gestoßene und abgezogene Mandeln, 1/4 Pfd. Sultaninen oder Korinthen, dann die verrührten Weckle und den Schnee von 6 bis 8 Eiweiß darunter. Nun wird eine Form

dick mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt 1 ganze Stunde schnell gekocht, und eine Weinschaum-Sauce dazu serviert. Dies ist für 10 Personen.

8. Weißer Mandelpudding.

Von 2 trockenen Milchwecken reibt man die gelbe Rinde weg, schneidet das Weiße fein in eine Schüssel, schüttet nicht ganz 1/4 Liter süßen kochenden Rahm darüber und deckt es zu. Dann werden 6 Eigelb, 1/4 Pfd. fein gestoßener Zucker, 180 Gramm abgezogene und sehr fein gestoßene Mandeln nebst etwas Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt, das eingeweichte Brot wird nun durch ein Sieb getrieben, dazugerührt und der Schnee von 8 Eiweiß darunter-gelüpft. Eine Puddingform wird jetzt dick mit frischer Butter bestrichen, mit Zucker ausgestreut, füllt die Masse ein und läßt sie 1 1/4 Stunde fortkochen. Hierzu wird eine Erdbeersauce serviert.

9. Schokoladepudding, der beste von allen.

1/2 Pfd. gute Schokolade stellt man in einer Schüssel auf kochendes Wasser und schüttet nur 4 Eßlöffel Milch daran; wenn sie weich ist, rührt man sie ganz glatt, thut 1/4 Pfd. gute frische Butter, 1/4 Pfd. feinen Zucker, 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln und 8 Eigelb dazu, rührt es 1/2 Stunde durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt die Masse ein und läßt sie 1 1/2 Stunden fortkochen. Eine warme Vanille-Creme ist am besten dazu. Diese Portion reicht für 12 Personen.

10. Geistiger Pudding.

Für 12 Personen wird 180 Gramm vom schönsten Reis 3 bis 4 Mal mit kochendem Wasser abgebrüht, im Wasser ganz schnell dick eingekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. In einer andern Schüssel rührt man 1/2 Pfd. Butter schaumig, rührt 1/2 Pfd. feinen Zucker, 8 Eigelb, den Reis und 1/8 Liter vom besten Arrak darunter, lüpft den Schnee von 8 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Zucker aus, füllt es ein und läßt es 1 1/2 Stunden gut kochen. Eine Aprikosensauce ist gut dazu.

11. Erdbeerpudding

für 10 Personen.

4 bis 5 trockene Milchwecken werden am Reibeisen fein gerieben, 1/8 Liter Milchrahm darüber gegossen, zugedeckt und 1/2 Stunde stehen gelassen. In einer Schüssel rührt man 90 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, eines nach dem andern, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, das Brot und 1/4 Pfd. Ananaserdbeeren, die schon zuvor eingezuckert

sein müssen, dazu. Die Erdbeeren sollen ziemlich in die Mitte kommen. Jetzt lüpft man den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, füllt ein und läßt es 1¼ Stunde gut kochen. Hierzu giebt man eine Erdbeersauce.

12. Makronenpudding

für 10 bis 12 Personen.

4 Gipfel, die ganz hell gebacken sind, schneidet man in dünne Rädchen, schüttet 6 Eßlöffel Arrak darüber und deckt sie zu. Man verliest ¼ Pfd. Sultaninen, wascht sie einigemal, läßt sie abtropfen und streut eine Handvoll Zucker darüber, bestreicht eine Form mit Butter, stellt etwa 60 Gramm lange Biskuits rings in der Form herum und drückt sie am Rande fest, daß sie nicht umfallen. Auf den Boden legt man Makronen, dann Gipfel, dann Sultaninen, dann den Rest Biskuits und wieder Makronen und so füllt man alles ein. Nun verklopft man 4 Eier und 2 Eigelb mit ½ Liter süßem Milchrahm und ziemlich Zucker, schüttet es über den Pudding, deckt ihn fest zu, stellt ihn ins kochende Wasser und läßt ihn eine ganze Stunde langsam kochen, er darf nicht sprudeln, sonst wird er rauh. Eine Vanillecreme oder Erdbeersauce ist gut dazu.

13. Croquante-Pudding mit Gries.

Man macht von ½ Pfd. Mandeln und ½ Pfd. Zucker eine Croquante, stoßt ihn, thut sie in eine weiße Kasserolle, schüttet 1¼ Liter süße Milch daran; wenn die Milch kocht, rührt man ½ Pfd. schönen Weizengries darein, läßt es 10 bis 15 Minuten kochen und erkalten. Jetzt rührt man 180 Gramm Butter schaumig, rührt ½ Pfd. fein gestoßenen Zucker, 10 Eigelb und den Griesbrei gut darein. Der Schnee von 10 Eiweiß wird nun darunter gelüpft, zwei Formen mit Butter bestrichen, der Pudding eingefüllt und läßt ihn 1 Stunde schnell fortkochen. Man giebt dazu eine Aprikosensauce. Diese Portion reicht für 18 bis 20 Personen.

14. Warmer Griespudding mit Croquante. 2. Art.

Man läßt ½ Liter Milch kochen, rührt ¼ Pfd. schönen Weizengries hinein nebst etwas Vanille-Geschmack. Läßt dies etwas abkühlen. Inzwischen nimmt man ¼ Pfd. geschälte, fein gestoßene Mandeln und ¼ Pfd. Zucker, röstet beides in einer gelben Pfanne zu einer Croquante, läßt dies erkalten und stößt es ziemlich grob. Schmiert eine Puddingform dick mit frischer Butter und streut das Gestoßene in der Form herum. Hernach rührt man ¼ Pfd. frische Butter, ¼ Pfd. feinen Zucker nebst 5 Eigelb in einer Schüssel glatt. Dann den gekochten Gries gut darunter gerührt nebst etwas ganzen Erd- oder

Himbeeren. Von den 5 Eiweiß den steifen Schnee gut darunter gelüpft, dann in die Form eingefüllt. Der Deckel muß gut schließen, und gleich ins kochende Wasser stellen. Das Wasser darf nur halb an die Form hinaufreichen; so 1¼ Stunde schnell fortkochen lassen. Nach diesem 5 Minuten stehen lassen und dann erst auf eine runde Platte stürzen.

15. Kalter Croquante-Pudding.

Für 12 bis 16 Personen macht man eine Vanille-Creme von ½ Liter Milch, 5 Eigelb nebst ¼ Pfd. Zucker. Von ¾ Pfd. geschälten, fein geschnittenen Mandeln und ¾ Pfd. gestoßenem Zucker wird eine Croquante gemacht. Ist die Croquante fertig, so schüttet man sie auf ein großes Brett. Wenn sie abgekühlt ist, zerdrückt man sie mit einem Wellholz, da dies vorteilhafter ist, als im Mörser, und rascher geht. Jetzt nimmt man 1 Liter Schlagrahm, geschwungen mit Zucker und Vanille, nebst 6 Eßlöffel voll Arrak, seiht die Creme durch ein Haarsieb in den Rahm, dann die gerösteten Mandeln, dies alles leicht durcheinander gerührt. Im Winter 15 Gramm aufgelöste Gelatine gut darunter gelüpft, im Sommer aber 20 bis 25 Gramm. Eine Form gut mit Olivenöl ausgestrichen, die Masse eingefüllt und ins Eis gestellt. In 3 bis 4 Stunden kann man den Pudding stürzen. Man muß diese Speise stets im Eis lassen, bis man zum Servieren bereit ist.

16. Natron-Pudding (auch -Kuchen).

Man nimmt in eine warme Schüssel 100 Gramm gute, frische Butter, rührt diese glatt. Dann 125 Gramm gestoßenen Zucker nebst etwas Vanille dazu. Hernach 4 große oder 5 kleine Eier darunter gerührt nebst 8 Eßlöffel voll lauwarmer Milch, dann 6 Gramm Natron und 6 Gramm Weinsteinsäure. Jetzt 300 Gramm feines Mehl hineingesiebt. Die Form gut mit frischer Butter streichen und schnell 1 Stunde kochen oder backen lassen.

17. Natron-Kuchen, 2. Art.

Hier rührt man 125 Gramm frische Butter schaumig, dann ½ Pfd. feinen Zucker nebst etwas Citronengeschmack dazu. Eine Tasse warme Milch, dann 5 große ganze Eier nebst 400 Gramm feines Mehl, 6 Gramm Weinsteinsäure, 8 Gramm Natron. Dies alles gut durcheinander rühren. Die Form wird gut mit frischer Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und ¾ Stunden schnell kochen lassen.

18. Kabinettspudding

für 16 bis 18 Personen.

Hierzu muß man eine gleich weite glatte Form haben; damit sie besser zu stürzen ist; man bestreicht ein Papier mit frischer Butter

und legt es in der Form rings herum. 1/4 Pfd. Sultaninen und 1/4 Pfd. kleine Rosinen werden gut gewaschen, 1/4 Pfd. Zucker darüber gestreut, 1/8 Liter Maraschino darangeschüttet und am warmen Herd stehen gelassen. Jetzt macht man 4 Biskuitböden etwas kleiner als die Form, rührt 10 Eier und 180 Gramm feinen Zucker 1/2 Stunde ganz glatt, siebt 120 Gramm Mehl dazu, rührt es gut durcheinander, macht die 4 Biskuitböden davon und backt sie schön gelb. Nun verrührt man 8 Eigelb mit 1 Liter süßem Milchrahm und 180 Gramm Zucker, kocht eine gute Creme und treibt sie durch ein Haarsieb. Jetzt legt man auf den Boden der Form etwas Rosinen, dann ein Biskuit, dann ausgesteinte süße Weichselkirschen, dann Creme und wieder Rosinen und so füllt man alles ein. Der Pudding schmeckt gut, wenn man ziemlich Maraschino dazu nimmt; sollten Weichselkirschen übrig sein, streut man sie oben darüber, deckt die Form zu und kocht sie eine ganze Stunde im Wasser. Eine Maraschinosauce ist gut dazu.

19. Pudding von braunem Zucker.

180 Gramm feinen Zucker röstet man in einer gelben Pfanne lichtgelb, schüttet 1/8 Liter Wasser daran, deckt es fest zu und läßt es auf dem warmen Herd stehen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, legt man 180 Gramm frische Butter darein, stellt es wieder auf das Feuer, rührt 200 Gramm Mehl darein, rührt, bis sich der Teig von der Pfanne losschält und thut dann den Teig zum Erkalten in eine andere Schüssel. Man nimmt nun in eine andere Pfanne 1/2 Liter süße Milch und 3/8 Pfd. Zucker. Wenn die Milch kocht, verzupft man den Teig, kocht ihn zu einem dicken Brei und läßt ihn wieder erkalten. Hierauf thut man ihn in eine ziemlich große Schüssel, schlägt 12 Eigelb, eins nach dem andern, darein, lüpft den Schnee von 16 Eiweiß darunter, bestreicht 2 Formen dick mit frischer Butter, füllt den Pudding ein und läßt ihn 1 Stunde schnell kochen. Die Formen dürfen nur drei Viertel voll gemacht werden. Zur Sauce röstet man 1/4 Pfd. Zucker lichtgelb, schüttet 1/2 Liter Milchrahm daran; wenn die Milch kocht, schwingt man 4 Eiweiß und 4 Eßlöffel Zucker zu einem steifen Schnee, rührt den kochenden Milchrahm dazu, schüttet es noch einmal in die Pfanne und rührt, bis es schön gelb ist, dann stürzt man den Pudding und giebt die Sauce dazu. Diese Portion ist für 20 Personen.

20. Schwarzbrotpudding
für 10 bis 12 Personen.

1/4 Pfd. fein geriebenes Schwarzbrot legt man in eine Schüssel, schüttet 1/2 Liter Rotwein darüber und deckt es zu. Inzwischen rührt man in einer andern Schüssel 120 Gramm frische Butter schaumig,

giebt 6 bis 7 Eigelb, 180 Gramm feinen Zucker, 60 Gramm feingewiegtes Citronat, 60 Gramm Orangeschalen, eine Messerspitze voll gestoßenen Zimmet, 60 Gramm gut gewaschene Sultaninen, das eingeweichte Brot und den Schnee von 10 Eiweiß dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt die Masse ein und läßt sie 1½ Stunden gut fortkochen. Hierzu giebt man eine Chaudeausauce.

21. Schwarzbrotpudding, andere Art.

Für 10 Personen.

¼ Pfd. gestoßenen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 6 Eigelb glatt, giebt dann 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, 30 Gramm Citronat, 30 Gramm Orangenschalen, 100 Gramm fein geriebenes Schwarzbrot und ¼ Liter Rotwein dazu, rührt es gut durcheinander mit dem Schnee von 8 Eiweiß. Eine Form wird dick mit frischer Butter bestrichen, mit Malagatrauben und geschälten Mandeln ausgelegt, die Masse eingefüllt und ins kochende Wasser gestellt. Der Pudding wird nun eine Stunde schnell gekocht und eine Arraksauce dazugegeben.

22. Englische Chin-Chie.

Ein Wasserweck wird zu kleinen Brosamen gezupft, mit ½ Pfd. fein verwiegtem Kernnierenfett, 3 Eßlöffel Melis-Syrup, 2 Kaffeelöffel Chin-Chie, ein klein wenig Salz, 60 Gramm Zucker, ⅛ Liter Milch, 4 ganzen Eiern und 60 Gramm Mehl gut durcheinander gerührt, dann eingefüllt und 2½ Stunden gekocht. Dieser Pudding wird hauptsächlich von englischen Familien gegessen; obige Portion ist für 8 Personen.

23. Fernländer Pudding.

Für 10 Personen.

2 trockene Milchwecken schneidet man ganz fein, schüttet ½ Liter Weißwein darüber, deckt es zu und läßt es 2 Stunden stehen. Nun verliest und wascht man ¼ Pfd. Sultaninen und ¼ Pfd. Malagatrauben sauber, giebt ⅛ Pfd. fein verwiegten Citronat und ⅛ Pfd. Orangenschalen, dann 20 Prünellen, 8 eingemachte Nüsse, 10 eingemachte Quittenschnitze, 20 verzuckerte und trockene Ananasbeeren in kleine Würfel geschnitten und ⅙ Liter Arrak dazu und deckt es zu. Hierauf rührt man ¼ Pfd. Butter mit 6 Eigelb und ¾ Pfd. Zucker schaumig und giebt das Brot dazu. Die Früchte müssen eine ganze Stunde eingezuckert sein, bevor man sie dazu giebt, dann wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gelüpft, eine Puddingform dick mit frischer Butter bestrichen und 1½ Stunden schnell gekocht. Hierzu giebt man eine Chaudeausauce.

24. Reispudding.

Für 8 Personen brüht man 1/4 Pfd. vom schönsten Reis mit kochendem Wasser ab, schüttet das Wasser weg und kocht den Reis in 1 Liter Milch ganz weich. Jetzt rührt man 120 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, etwas Vanille oder Citrongeschmack, 1/4 Pfd. fein gewaschene Sultaninen und den abgekühlten Reis dazu, lüpft den Schnee von 6 Eiweiß darunter und bestreicht eine Puddingform dick mit frischer Butter. Der Pudding wird nun eingefüllt, eine ganze Stunde eingekocht und eine Hagenbuttensauce dazu gegeben.

25. Nußpudding.

Für 10 Personen.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter schaumig, thut 5 Eigelb, 1/4 Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 2 in Milch eingeweichte Wecken, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eßlöffel voll Arrak und 12 eingemachte in Rädchen geschnittene Nüsse dazu. Hierauf mischt man den Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, füllt den Pudding ein, läßt ihn 1 1/4 Stunde gut kochen und giebt eine Weinsauce dazu.

26. Gebrühter Pudding.

Für 12 Personen läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 150 Gramm Mehl glatt darein, gießt dann noch 1/4 Liter süße Milch darein und rührt, bis es kocht und sich von der Pfanne losschält. Dies wird nun eine ganze Stunde ins Kühle gestellt, dann werden 150 Gramm feingestoßener Zucker, 10 Eigelb, 100 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln und etwas Vanillegeschmack recht darunter geschafft. Der Schnee von 10 Eiweiß wird nun darunter gemischt, eine Form mit Butter bestrichen, der Pudding eingefüllt, 1 1/2 Stunden gekocht und eine Kirschensauce dazu gegeben.

27. Schokoladepudding als Gemüse.

Für 12 Personen.

Man reibt am Reibeisen 1/4 Pfd. Hausbrot ganz fein, legt es in eine Schüssel und schüttet 1/4 Liter ungekochte Milch darüber. In einer andern Schüssel rührt man 1/4 Pfd. Butter mit 8 bis 10 Eigelb schaumig, thut 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 180 Gramm geriebene Schokolade, das eingeweichte Brot und den Schnee von den Eiweiß darunter. Nachdem bestreicht man eine Form dick mit Butter, füllt den Pudding ein, läßt ihn 1 1/4 Stunde kochen und giebt eine Vanille-Creme dazu.

28. Weinschaumpudding mit Arrak.

Für 8 Personen.

1/4 Pfd. gestoßenen Zucker thut man in einer gelben Pfanne auf das Feuer, rührt mit dem Holzkochlöffel darin, bis der Zucker lichtgelb ist, man darf ihn aber nicht braun werden lassen, sonst ist er bitter. Hierauf schüttet man 1/2 Liter Weißwein und giebt 1/4 Pfd. Zucker daran und deckt es zu, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Inzwischen reibt man 2 alte trockene Gipfel, befeuchtet sie mit 1/8 Liter Arrak und deckt es zu, dann schwingt man von 8 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt den kochenden Wein darein, schüttet es wieder in die Pfanne und rührt es noch 3 Minuten auf dem Feuer. Dann schüttet man es über die geriebenen Gipfel, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, legt ringsherum etwa 20 süße Makronen, füllt die Masse ein und läßt sie in kochendem Wasser 3/4 Stunden fortkochen. Hierzu giebt man eine Cognac-Sauce wie zu englischem Plumpudding.

29. Citronenpudding.

Für 10 Personen.

Man thut 1/4 Pfd. Zucker und den Saft von 2 Citronen in eine weiße Pfanne, reibt das Gelbe darein, schlägt 7 Eidotter dazu und rührt es auf schwachem Feuer ganz dick. Dann stellt man es kalt, rührt einen Eßlöffel voll Mehl, ein ganzes Ei und den steifen Schnee von 7 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein und läßt es eine Stunde langsam kochen.

30. Ingwerpudding.

Zu einem Pudding für 12 bis 14 Personen schneidet man 8 abgeriebene Milchbrote ganz dünn und weicht sie in 1/2 Liter ungekochter Milch ein. In einer andern Schüssel rührt man 3/8 Pfd. Butter schaumig, thut 8 Eigelb, 1/2 Pfd. feinen Zucker, 3/4 Pfd. feingeschnittene Ingwerwurzel, 1/8 Liter Ingwersaft, 1/8 Liter Arrak und das Brot fein verrührt dazu und lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß darunter. Eine Form wird nun mit Butter bestrichen, 1 1/2 Stunden gekocht und eine Aprikosen-Sauce dazu gegeben.

31. Griespudding mit Erdbeersauce.

Für 10 Personen.

Man stellt 1/2 Liter Milch in einer Pfanne aufs Feuer, thut 1/4 Pfd. frische Butter und 1/4 Pfd. Zucker darein; wenn die Milch kocht, rührt man 1/4 Pfd. schönen Weizengries darein, läßt es dick kochen und dann abkühlen. Hierauf rührt man 6 große oder 8 kleine

Eigelb, etwas Citronen- oder Vanillegeschmack und lüpft den Schnee von den Eiweiß darunter. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, der Pudding eingefüllt, eine Stunde gekocht und eine Erdbeersauce dazu gegeben.

32. Pudding von saurem Rahm.

Für 8 Personen.

3 Gipfel reibt man am Reibeisen ganz fein, legt sie in eine Schüssel, schüttet 1/4 Liter guten sauren Rahm darüber und läßt es stehen. Dann streut man noch 1/4 Pfd. Zucker darüber, rührt das Abgeriebene von 2 Citronen, 6 Eigelb und den steifen Schnee von 6 Eiern dazu, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein, läßt es 3/4 Stunden kochen und giebt eine Obstsauce dazu.

33. Pudding von Eiergerste

für 8 Personen.

Zu einer feinen Eiergerste wird ein Ei verklopft, so viel Mehl dareingerührt, bis der Teig so fest ist wie ein Brot und man ihn auf dem Reibeisen reiben kann. Wenn er fein gerieben ist, nimmt man 1/2 bis 3/4 Liter Milch in eine weiße Pfanne, giebt 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. gute Butter dazu; wenn es kocht, rührt man die Eiergerste darein, läßt es auf schwachem Feuer 1/2 Stunde kochen und stellt es zum Abkühlen vom Feuer. Nachher rührt man 5 Eigelb schaumig, thut die gekochte Eiergerste und den Schnee von 8 Eiweiß dazu und bestreicht eine Form mit Butter. Ein Drittel wird dann eingefüllt, etwas eingemachte Himbeeren, dann das zweite Drittel, dann wieder Himbeeren und der Rest nun oben darauf gelegt, die Form gut geschlossen und eine ganze Stunde gekocht. Hierzu giebt man keine Sauce.

34. Neun Lot-Pudding.

1/4 Liter Milch, 1/4 Pfd. Butter und 3/8 Pfd. Zucker wird siedend gemacht, 1/4 Pfd. Mehl mit 1/6 Liter Milch glatt und dann in die kochende Milch gerührt, bis sich der Teig von der Pfanne losschält, und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Hierauf thut man 1/4 Pfd. geschälte und gestoßene Mandeln, etwas Citronenschalen, 8 Eidotter und den Schnee von den Eiweiß darein, bestreicht eine Form mit Butter, füllt sie 3/4 voll und läßt sie eine Stunde fortkochen. Man giebt eine Hägenmark-Sauce dazu; die Portion reicht für 10 bis 12 Personen.

35. Diplomatischer Pudding.

Hierzu muß man stets eine hübsche zackige Form haben, man bestreicht sie gut mit Butter und schüttet ausgesteinte, eingemachte

Kirschen auf ein Sieb zum Abtropfen. Man stellt 150 Gramm schöne längliche Biskuits aufrecht in die Zacken, auf den Boden der Form legt man ebenfalls Biskuits, thut 2 Eßlöffel von den abgetropften Kirschen, dann wieder Biskuits und so jedes in drei Lagen darein. Nun verklopft man 6 Eier mit 1/8 Liter Milchrahm nebst 90 Gramm feinem Zucker und 6 Eßlöffel voll Maraschino und schüttet es langsam über den Pudding in der Form; wenn alles verschluckt ist, schließt man die Form, stellt sie ins kochende Wasser, das Wasser darf aber nur halb an die Form hinaufgehen und läßt ihn eine volle Stunde ganz langsam kochen. Wenn dieser Pudding gekocht ist, muß er 5 Minuten außerhalb des Wassers stehen, bevor man ihn stürzt, sonst zerfällt er; man kann eine warme Eierschaumsauce oder eine warme Vanille-Creme dazu geben.

36. Nudelpudding.

Von einem großen Ei macht man etwas breitere Nudeln als Suppennudeln; wenn sie ein wenig getrocknet sind, kocht man sie in einem Liter Milch, welche beim Hineinlegen gut steigen muß, 5 Minuten, und stellt es kalt. Nachdem rührt man 5 bis 6 Eidotter, 1/4 Pfd. frische Butter und 1/4 Pfd. Zucker schaumig, rührt noch ein Kaffeelöffel voll Vanille-Zucker, die gekochten kalten Nudeln und den steifen Schnee von 6 Eiweiß darein, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, füllt den Pudding ein und läßt es gut geschlossen in kochendem Wasser 1 1/2 Stunden fortkochen. Eine Obstsauce wird dazu serviert.

37. Karamellpudding.

60 Gramm gestoßenen Zucker läßt man in einer eisernen Kasserolle gelb werden; wenn er anfängt gelb zu werden, läßt man den Zucker im Geschirr herumlaufen, damit es wie eine Glasur aussieht. Hierauf verklopft man 5 bis 6 ganze Eier mit 1/4 Liter guter Milch und 4 Eßlöffeln süßem Rahm nebst 60 Gramm feingestoßenem Zucker und schüttet es in die Form, worin der gebrannte Zucker ist. Nun stellt man die Form, welche aber nicht zu groß sein darf, ins kochende Wasser, das Wasser darf aber nur halb an die Form hinaufreichen, man deckt es dann zu und läßt es 20 bis 30 Minuten kochen, dann ist der Pudding fertig. Will man ihm eine schönere Form geben, so röstet man den Zucker in einer Pfanne gelb, schüttet ihn in eine Puddingform und läßt ihn darin herumlaufen, die gerichtete Masse schüttet man darein und läßt sie ganz langsam kochen. Dieser leichte Pudding muß 5 Minuten außerhalb des Wassers sein, bevor man ihn stürzen kann.

38. Pudding von grünen Nußkernen.

Im September giebt es schon grüne Nüsse; man klopft sie auf und macht die Kerne heraus. 1/2 Pfd. Kerne werden geschält und eingezuckert, 1/4 Pfd. verwiegt man fein und die andern 1/4 Pfd. Kerne läßt man ganz. Das Weiße von 4 trockenen 3-Pfg.-Wecken reibt man, schüttet 1/2 Liter kochende Milch darüber und deckt es zu, bis es kalt ist. Inzwischen rührt man 1/4 Pfd. frische Butter zu Schaum, thut 6 Eigelb, 160 Gramm feinen Zucker nebst der feingewiegten Schale von einer Citrone dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit frischer Butter und stellt die ganzen Kernen rings in der Form herum, füllt den Pudding ein und läßt ihn 1 Stunde schnell kochen. Man giebt eine Haselnuß-Sauce oder Haselnuß-Creme dazu und serviert beides warm.

39. Oeufs à la Béchamel.

Faites cuire des œufs pendant dix minutes à l'eau bouillante, sortez-les de l'eau et remettez-les dans de l'eau froide, enlevez la coquille et coupez vos œufs en rondelles ou par quartiers, puis servez-les dans une sauce Béchamel.

40. Sauce Béchamel.

Faites foudre un morceau de beurre gros comme deux noix; mêlez-y une cuillerée de farine que vous délayez, puis ajoutez un verre de lait tiède et tournez jusqu'à ce que votre sauce épaississe. Salez, poivrez avec poivre blanc.
