

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

XII. Pudding

urn:nbn:de:bsz:31-106177

XII. Pudding

Biskuitpudding.

6 Eigelb, 200 g Zucker, der Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Mondamin rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann bringt man den Schnee der 6 Eier hinein, kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad und serviert ihn mit Vanilletunke.

Karamelpudding.

3 ganze Eier werden mit 50 g Zucker tüchtig geschlagen. $\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man mit 8 Stück Würfelzucker und Vanillin kochen, gibt, wenn abgekühlt, die Eier hinein. 5 Eßlöffel Zucker werden mit 1 Eßlöffel Wasser in der Pfanne gebräunt, die Puddingform damit ausgeschwenkt, erkalten lassen und die Eiermasse hineingegeben; 1 Stunde im Wasserbad kochen, wenn erkaltet, stürzen.

Nudelpudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Fadennudeln werden in $\frac{3}{4}$ Liter Milch weich gekocht, dann 1 Ei und ein Stück Butter in den Teig gegeben; dann erkalten lassen. Man rührt 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, geriebene Zitronenschale, 50 g abgezogene geriebene Mandeln und den Schnee der Eier hinzu. Der Pudding wird in eine gebutterte und gebröselte Form gefüllt und 1 Stunde gekocht.

Kabinettpudding.

Die geschmierte Puddingform wird mit Weißbrotwürfel gefüllt, die mit Korinthen, Sultaninen, geschnittenen, geschälten Mandeln vermischt waren. Man verquirlt 8 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Milch, gießt dies in die Form über Brotwürfel und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad.

