

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

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

Sagoauflauf, Reisauflauf, Makkaroniauflauf

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

Man nimmt den Topf von der Heizplatte hinweg und fügt zwei Eigelb mit 10 g Butter hinzu, rührt es durcheinander und mischt im letzten Augenblick den sehr festen Schnee von drei Eiweiß leicht darunter.

Diese Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Auflaufform, so daß sie fingerbreit vom Rande entfernt ist. Die glatte Oberfläche bestreut man mit ein wenig Zucker. Unterdessen hat man den Backapparat in Betrieb gesetzt. Sobald derselbe ausschaltet, setzt man die Auflaufform auf die Bodenplatte, darauf den Heizring (Rillen nach oben), dann den Isoliereinsatz, stülpt die Haube darüber und backt den Auflauf ohne Strom 25 Minuten im Apparat.

#### Sagoauflauf.

$\frac{1}{4}$  Pfund Sago wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch gekocht, bis er sich vom Topfe löst. 50 g Butter verrührt man gut, gibt 50 g Zucker hinzu, Schale und Saft einer Zitrone, 50 g Mandeln, kleingeschnitten, 3 Eigelb, den abgekühlten Sago und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. In der Auflaufform  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

#### Reisaufbau.

100 g gewaschener Reis werden abgebrüht und mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und Vanillezucker weich gekocht. 60 g Butter werden gut gerührt, 80 g Zucker, 4 Eigelb dazu geschlagen, der Reis und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt und  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Auflaufform gebacken.

#### Makkaroniaufbau.

1 Pfund Makkaroni wird abgekocht und gut abtropfen lassen. In die gut geschmierte Auflaufform bringt man eine Lage Makkaroni, ein wenig Salz, streut den geriebenen Parmesankäse darauf und füllt so abwechselnd die Form. Unterdessen hat man eine Tasse sauren Rahm mit 2 Eiern glattgerührt, schüttet ihn über die Makkaroni, streut nochmals Käse darüber, legt dick Butterflöckchen darauf und läßt die Speise im Backofen schön braun backen.