

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

Karamelpudding

**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.

