

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Rosinen-Pudding

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Rum oder Cognac, 10—12 geriebenen Kartoffeln und 250 Gr. Mehl mit 15 Gr. Backpulver vermischt, darunter gegeben; in eine gut ausgestrichene Auflaufform gegeben und bei mittlerer Hitze 45 Minuten bis 1 Stunde gebacken.

Kartoffel-Pudding II.

Man rührt einige Löffel Bratenfett, Mark oder dergl. schaumig, giebt 1 starken Theelöffel Salz, etwas Muskatnuß, 1 Prise weißen Pfeffer, feingewiegte Petersilie, 1 Suppenteller voll geriebener Kartoffeln, 5—6 Eier und 300 Gr. Mehl mit 15 Gr. Backpulver vermischt hinzu. Weitere Behandlung wie oben. Nach Belieben kann man dem Teige einige würflich geschnittene, hellbraun geröstete Semmeln zufügen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Rosinen-Pudding.

200 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 2 Eier, 90 Gramm Sultaninen, Milch. Rühre Butter und Zucker schaumig, nun die Eier darunter, dann alles Andere, daß ein nicht zu steifer Teig daraus entsteht. Koche $1\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst.

Mehl-Pudding I.

280 Gramm Mehl, 15 Gr. Pulver, Salz, 80 Gr. Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eier, 1 Prise Muskat, Zimmt oder beliebig Gewürz, Milch. Mische ziemlich steifen Teig, koche 1 Stunde oder backe wie Auflauf.