

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Madeira-Pudding

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Mehl-Pudding II.

Man rühre 100 Gramm Butter schaumig, fügt 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch, 120 Gramm Zucker, etwas Citronenschale, 100 Gr. gewaschene Korinthen, ebensoviel Rosinen und 300 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl hinzu, schlägt den Teig tüchtig durcheinander und füllt ihn in eine ausgestrichene Puddingform. Man kocht den Pudding knapp $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade, stürzt ihn und giebt eine Rum- oder Weinsauce dabei.

Mehl-Pudding mit Obst.

Teig wie oben, 2 Eier jedoch mehr. Mische geschnittene Äpfel, ausgesteinte Kirschen oder anderes, der Jahreszeit entsprechendes Obst darunter, koche $1\frac{1}{2}$ Stunde oder backe im Rohr wie oben.

Madeira-Pudding.

60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 6 Eier, 220 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 1 Liqueurglas Madeira, Milch. Rühre Butter und Zucker, gieb alles Andere dazu, gieße die ziemlich steife Masse in die Form, setze in kochendes Wasser, welches zu $\frac{2}{3}$ die Höhe der Form erreichen muß und koche über 1 Stunde.

Plum-Pudding.

100 Gramm Rosinen, 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm Nierenfett, 80 Gramm Mandeln, 50 Gramm Citronat, 50 Gramm Orangeat, 100 Gramm Zucker, 8 Eier, abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{8}$ Liter Sherry, $\frac{1}{8}$ Liter Cognac, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Muskat-