

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Apfel-Merinken

urn:nbn:de:bsz:31-106164



Makkaroni gut abtropfen lassen, damit sie nicht zu sehr zerweichen. Gas auf große Flamme stellen, damit das Ueberbacken gut gelingt. Ueberbacken kann eventuell in Backform für Gasherde geschehen, am besten aber im Gasbackofen.

Vorsicht beim Ueberbacken, form gut buttern, damit die Speise nicht anbrennt.

Eufullus (Dessert).

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, 4 Eier, 12 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 2 Paket Vanillezucker, 1 Paket Leibnitzkeks, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Palmin, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln.

Zubereitung: Kakao, Eier, Vanillezucker, Zucker und Rum werden zu einer Masse gut verrührt bis sie Glanz hat. Palmin wird zerlassen, darf nicht heiß werden, und gibt es warm unter die Masse. Man legt eine viereckige form mit Pergamentpapier aus und nimmt als Boden 4 Keks. Man füllt eine Schicht Schokolademasse ein und gibt abwechselnd Keks und Schokolade dazu, doch so, daß eben zu oberst Schokolade ist, streut leicht etwas Zucker und Mandeln darüber und stellt die form am besten auf Eis.

Apfel-Merinken.

Zutaten: 4—5 Aepfel, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 2—3 Eßlöffel Zucker, 20 g Butter, 30 g Sultaninen.

Zum Guß: 3 Eiweiß, 60 g Zucker, 30 g Zitronat, Weckmehl und Butter für die Backform.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, halbiert, ausgebohrt und mit Wein, Wasser und Zucker weichgedämpft. Dann legt man sie in eine lange gebutterte feuerfeste form, kocht den Saft mit den Sultaninen dicklich ein und füllt ihn über die Aepfel; streut das feingeschnittene Zitronat darüber und zuletzt streicht man den mit dem Zucker steifgeschlagenen Eierschnee darüber.

Man bäckt die Merinken in mäßiger Hitze mit fleingestellter flamme, bis das Eiweiß dunkelgelb ist und läßt in der form erkalten.

Pfihauf (schwäbische Art).

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Milch, 75 g zerlassene Butter, 6—7 Eier, Salz und Zucker nach Bedarf.