

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Süßspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106241

in heißem Fett schwimmend schön gelb und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker. Will man die Küchlein besonders fein haben, so beträufelt man die gezuckerten Apfelscheiben mit etwas Kirchwasser oder Arrak.

Süßspeisen.

Puddings und Aufläufe.

Eine beliebte Nachspeise ist der warme oder kalte Pudding, der meist mit einem Beiguß aufgetragen wird. Damit ein schöner Pudding auf den Tisch kommt, muß der dazu verwendete Eierschnee möglichst steif geschlagen und ganz zuletzt leicht unter die Masse gemischt werden. Man trennt Eiweiß und Dotter vorsichtig voneinander. Das Eiweiß schlägt man in einer Schüssel unter Zugabe einer Prise Salz mit einer Gabel oder einem Schneebesen so lange, bis der Schnee ganz trocken und so steif ist, daß man ihn mit dem Messer schneiden könnte.

Die Puddingform muß sehr reichlich mit Butter oder Öl in allen Rillen und Kanten ausgestrichen und mit geriebenem Zwieback oder Weckmehl bestreut werden. Bei mangelhaftem Bestreichen hängt der Pudding an und zerfällt beim Stürzen. Die Form darf nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllt werden, damit die Masse beim Kochen sich ausdehnen kann, und muß sorgfältig verschlossen werden. Man vergesse nicht, auch den Deckel mit Butter auszustreichen, damit der aufsteigende Pudding nicht anhängt. In dem Topf, in den man die Form stellt, soll das Wasser nur bis zur Hälfte der Form gehen, damit diese durch die Bewegung des Wassers nicht umfällt. Der Topf muß gut verschlossen werden, damit die Wasserdämpfe nicht entweichen können und zum Garwerden des Puddings dienen. Das Kochwasser soll nur langsam kochen, nicht strudeln. Es darf aber auch nicht aus dem Kochen kommen. Ist das Wasser trotz langsamem Kochen verdampft, so gieße man nur kochendes Wasser nach. Wenn der Pudding die nötige Zeit gekocht hat, so stelle man ihn einige Augenblicke in kaltes Wasser, er läßt sich dann leichter stürzen. Einen warmen Pudding stellt man nach dem Kochen noch aufgedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde in den heißen Backofen.

Schokoladenpudding.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mandeln, 100 g Schokolade, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale, 4 Eier, Weckmehl.

In die schaumig gerührte Butter wird der Zucker, die geriebenen Mandeln, Schokolade, Eigelb, die feingeschnittene Pomeranzenschale und

das Zitronat gerührt. Zuletzt wird der steife Eierschnee darunter gemengt und die Masse in der vorgerichteten Puddingform 1 Stunde im Wasserbad gekocht und 10 Minuten offen im Backofen aufgezo- gen. Der Pudding kommt mit Vanillebeiguß zu Tisch.

Frankfurter Pudding.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Teel. Zimmt, 1 Prise gestoßene Nelken, 50 g Zitronat, 100 g geriebenes Schwarzbrot, 100 g Sultaninen, 60 g Mehl, 2 Eßl. geriebene Schokolade, 2 Eßl. Rum oder Kirschwasser.

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat, die gewaschenen Sultaninen, Schokolade, Zimmt und Nelken, Mehl und das mit Rum angefeuchtete geriebene Schwarzbrot darunter gemengt, zuletzt wird der steife Eierschnee darunter gezogen. Die Masse wird 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Man gibt Vanillebeiguß dazu.

Kapuzinerpudding.

Zutaten: 6 Eßl. Zucker, $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, 1 Eßl. Butter, Zitronenschale, 200 g Grießmehl, 4 Eier.

3 Eßl. feinen Zucker rührt man in der Pfanne bei gelinder Hitze zu einer goldbraunen, dicken Flüssigkeit und läßt mit dieser Masse Boden und Wand der Puddingform auslaufen. In der Milch läßt man 3 Eßl. Zucker, Butter und etwas Zitronenschale aufkochen, dann wird letztere entfernt. In die kochende Milch rührt man das Grießmehl und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nun wird das schaumig gerührte Eigelb und zuletzt der steife Eierschnee darunter gemengt, die Masse in die Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Es ist nicht nötig, hierzu eine Tunke zu geben, weil der gebräunte Zucker eine solche bildet.

Kabinettpudding

Zutaten: 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 2 Eßl. Zucker, Reste von Backwerk, 1 Eßl. geschnittenes Zitronat, 2 Eßl. Sultaninen, 2 Eßl. klein geschnittene Mandeln.

Das Backwerk, — man kann altbackenen Kuchen, Makronen, Zwieback oder Milchbrote verwenden — wird in Würfel geschnitten, Zitronat und Sultaninen darunter gemengt. Die Eier werden mit Milch und Zucker verrührt und über das Backwerk gegossen. Nach einer Stunde füllt man die Masse in eine gut vorgerichtete Puddingform und läßt den Pudding 1 Stunde im Wasserbad kochen. Hat man viel Kuchen dabei, so nimmt man keinen Zucker dazu. Verwendet man Makronen, so läßt man Mandeln und Zucker weg. Man reicht einen Weinbeiguß dazu.

Grießauflauf.

Zutaten: 1 Etr. Milch, 180 g Grieß, 4 Eigelb, 4 Eßl. Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale. Zur Fülle: 2 oder 3 Eßl. Himbeer- oder Brombeermarmelade.

In die siedende Milch rührt man den Grieß ein, läßt ihn unter beständigem Rühren so lange kochen, bis er sich vom Topfe löst, und stellt ihn zum Erkalten beiseite. In einer Schüssel läßt man 75 g Butter zergehen, rührt die Eigelb und den Zucker damit schaumig, würzt nach Geschmack mit etwas abgeriebener Zitronenschale, gibt den erkalteten Grieß darunter und rührt die Masse glatt. Zuletzt mengt man den steifen Eierschnee darunter. Nun gibt man die Hälfte der Masse in eine gut gebutterte Auflaufform, streicht die Marmelade darüber, füllt mit der übrigen Grießmasse auf und bäckt den Auflauf in gut warmem Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunde hellbraun.

Man kann den Auflauf auch aus Reis zubereiten, läßt dann jedoch die Marmeladenfülle weg.

Apfelreis.

Zutaten: 250 g Reis, $\frac{3}{4}$ Etr. Milch, $\frac{1}{4}$ Etr. Wasser, Salz, 1 Pfd. Äpfel, 4—5 Eßl. Zucker, 20 g Butter.

Der Reis wird gewaschen und mit Milch und Wasser vorsichtig weichgekocht. Man darf nicht darin rühren, damit die Körner ganz bleiben. Um das Anbrennen zu verhindern, stellt man ihn auf kleine Flamme und schüttelt ihn im Topf öfters gut durch oder macht ihn in der Kochkiste fertig. Die Äpfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und gezuckert. Nun füllt man lagenweise Reis und Äpfel in eine mit Butter bestrichene Auflaufform. Man schließt mit einer Lage Reis ab, bestreut ihn mit Zucker und Butterflöckchen und läßt ihn etwa 1 Stunde im Backofen aufziehen.

Schokoladenuflauf.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Etr. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Eßl. Butter, 2—3 Eßl. geriebene Schokolade, 3 Eier.

Milch und Zucker läßt man mit 1 Eßl. frischer Butter aufkochen, rührt das Mehl und die geriebene Schokolade darunter und läßt das Ganze dick kochen. Dann rührt man das gut verquirlte Eigelb unter die etwas abgekühlte Masse und zuletzt den steifen Eierschnee und läßt das Ganze in einer feuerfesten Form 10—13 Minuten im Backofen aufziehen. Man trägt den Auflauf warm mit kaltem Vanillebeiguß auf.

Crèmes und kalte Süßspeisen.

Kalte Süßspeisen sind, besonders im Sommer, ein sehr geschätzter Nach-
tisch. Sie können schon am Vortage zubereitet werden. Sämtliche Crèmes
können, ohne daß es in den nachfolgenden Rezepten besonders angegeben
ist, durch eine Zugabe von Schlagrahm verfeinert werden. Man unterscheidet
flüssige und feste Crèmes. Zum Versteifen verwendet man Gelatine oder
Agar-Agar. Letzteres wird aus den Fasern einer Meerespflanze gewonnen
und bildet, abgesehen von besonderen Heilwirkungen, einen vollkommenen
Ersatz für die aus tierischen Produkten hergestellte Gelatine. Agar-Agar
wird vor dem Gebrauch gewaschen, mit wenig Wasser aufgelöst oder auf-
gekocht und durchgeseiht unter die Speisen gemischt. Beim Einkauf von Ge-
latine achte man darauf, daß man nur feinblättrige, vollkommen klare
Ware erhält; von minderwertiger Gelatine bekommen die Speisen leicht
Leimgeschmack. Auch Gelatine wird zuerst in kaltem Wasser ausgedrückt
und mit ganz wenig Wasser und einem Würfel Zucker aufgekocht. Zu
steifen Crèmes rechnet man auf je $\frac{1}{2}$ Etr. Flüssigkeit 8—10 Blatt Ge-
latine, für dickflüssige genügen schon 5 Blatt. Sobald sich am Rande die
Masse versteift, muß der Eierschnee oder Schlagrahm daruntergemengt
werden. Mengt man den Schnee zu früh darunter, so scheidet sich die
Gelatine ab und bildet auf dem Boden der Schüssel eine gallertartige Masse.

Um das Stürzen der Creme zu erleichtern, spült man die Form vor
dem Einfüllen mit kaltem Wasser aus, ohne sie abzutrocknen, und bestreut
sie mit Grießzucker. Es empfiehlt sich, die Creme zu völligem Steifwerden
auf Eis oder in kaltes Salzwasser zu stellen, dem man der Kältewirkung
wegen einige Tropfen Salmiakgeist zusetzt. (Vorsicht, daß nichts in die
Speise kommt.)

Caramelpudding.

Zutaten: Zum Caramel: 100 g Zucker.

Zum Pudding: $\frac{1}{2}$ Etr. Milch, $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser, 150 g Zucker,
6 Eier, 10—12 Blatt Gelatine.

100 g Zucker werden in einer Messingpfanne ziemlich dunkelbraun ge-
brannt. Dann löscht man mit $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser ab, läßt den Zucker gut auf-
kochen und gibt $\frac{1}{2}$ Etr. heiße Milch zu. 150 g Zucker werden mit dem
Eigelb schaumig gerührt, die Caramelmilch zugegeben und bis vor dem
Kochen auf dem Feuer geschlagen. Nun mischt man die vorgerichtete Ge-
latine darunter und schlägt das Ganze in kaltem Wasser oder Eis, bis es
anfängt, steif zu werden. Jetzt erst zieht man den steifen Eierschnee dar-
unter, füllt die Masse in eine mit Wasser gut ausgespülte Form und stellt

sie kalt. Bei Gebrauch stürzt man sie und gibt Schlagrahm oder einen kalten Vanillebeiguß dazu.

Apfel mit Vanillebeiguß.

Zutaten: 6—8 große Äpfel, 30 Mandelkerne. Zum Vanillebeiguß: 1 Etr. Milch, 2 Eier, 50—60 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl, 1 kleine Stange Vanille.

Die Äpfel werden geschält, halbiert und mit wenig Wasser und Zucker weichgekocht. Dann werden sie mit den geschälten, in Streifen geschnittenen Mandeln gespickt und in eine Glasschüssel oder Platte gelegt. Milch, Zucker und Vanille werden zusammen aufgekocht, das Kartoffelmehl wird mit etwas Milch glatt gerührt, mit den Eiern in die Milch gerührt und nochmals unter ständigem Schlagen bis vors Kochen gebracht. Der fertige Beiguß wird über die Äpfel gegossen.

Rote Grütze.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Etr. Fruchtsaft, $\frac{1}{4}$ Etr. Wasser, 150—200 g Zucker (je nach Süße der Früchte), 50 g Mondamin, Sago, Grieß oder Reismehl.

Frischen, aus Himbeeren, Erd- oder Johannisbeeren ausgepressten Fruchtsaft läßt man aufkochen, rührt Mondamin, Grieß oder Reismehl mit Wasser glatt, läßt es in den Fruchtsaft einlaufen und unter stetem Rühren 10 Minuten kochen. Sago kann direkt in den Fruchtsaft eingerührt werden und muß gekocht werden, bis die Masse dick ist. Dann füllt man die Grütze in die Form und stellt sie kalt. Man reicht Vanillebeiguß dazu.

Sauermilchspeise.

Zutaten: 1 Etr. Sauermilch, 300 g Zucker, 6 Blatt rote und 12 Blatt weiße Gelatine, 2—3 Eßl. Arrak oder 1 Zitrone.

Man schlägt die Sauermilch mit Zucker oder Arrak oder dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone tüchtig mit dem Schneebesen und gibt die aufgelöste Gelatine langsam darunter. Die Masse wird in einer Glasschale angerichtet und auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt. Es empfiehlt sich, die Speise am Vorabend zuzubereiten.

Vanillecreme.

Zutaten: 5 Eier, 150 g Zucker, 1 Stange Vanille, $\frac{1}{2}$ Etr. Milch, 10 Blatt Gelatine, $\frac{1}{4}$ Etr. gesüßter Schlagrahm.

Eigelb, Zucker, die aufgeschnittene Vanilleschote und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine werden mit der Milch auf dem Feuer gerührt, bis die Masse dicklich wird. Dann seigt man sie durch und vermischt

sie, halb erkaltet, mit steifem Eierschnee, füllt alles in die Form und stellt es kalt. Die Creme wird auf eine Glasplatte gestürzt und mit Schlagrahm und nach Belieben mit eingemachten Früchten verziert.

Schokoladecreme.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, 5 Eßl. Zucker, 6 Eier.

Die Schokolade, die sehr fett sein muß, wird im Wasserbad flüssig gemacht. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, mit der zerlassenen Schokolade und zuletzt mit dem steifen Eierschnee vermennt in einer Glasschale angerichtet und kalt gestellt.

Haselnußcreme.

Zutaten: 50 g gemahlene Haselnußkerne, 3 Eßl. Zucker, $\frac{1}{3}$ Ltr. Milch, 4 Eier, 8 Blatt Gelatine.

Zucker, Milch, Haselnüsse und Eigelb werden unter tüchtigem Schlagen auf dem Feuer bis ans Kochen gebracht; dann gibt man die aufgelöste Gelatine darunter und schlägt das Ganze auf Eis oder in kaltem Wasser, bis es anfängt, steif zu werden. Nun zieht man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in die Form und stellt sie kalt. Man reicht kleines Gebäck dazu.

Kompotte.

Kompott bildet einen guten Nachtmahl in Zeiten, wo wir kein rohes Obst haben. Gesunde Menschen essen das Obst besser roh, als gekocht. Als Zugabe zu Mehlspeisen ist Kompott oft erwünscht, besonders für Kinder als Abendessen. Bei größeren Essen wird Kompott neben Salat zum Braten gegeben.

Birnenkompott.

Zutaten: 2 Pfd. Birnen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 100—120 g Zucker, ganzer Zimmt.

Die Birnen werden geschält, größere geteilt, kleine ganz gelassen. An Letzteren beläßt man den Stiel, den man nur abschabt und verkürzt. Die Birnen werden mit Wasser, Zucker und wenig ganzem Zimmt aufgestellt und ganz langsam weichgekocht. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt die Brühe noch einkochen und gießt sie über die Birnen.

In gleicher Weise können Äpfel gekocht werden. Will man schönes Kompott haben, so dürfen immer nur soviel Schnitze zum Kochen eingelegt werden, als in einer Lage nebeneinander Platz haben.