

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Puddings und Aufläufe

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.