

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

142. Mehlpudding

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

1 Prise Salz. Dann läßt man 1 Pfund Schweineschmalz kochen (aber nicht braun werden), sticht von dem Teige mit dem Löffel Klöße ab und läßt sie in dem Fette bei nicht zu starkem Feuer kochen, bis sie hellbraun sind. Die entstandenen Hohlkuchen, ungefähr 15 Stück, müssen nach dem Herausnehmen aus dem Fette möglichst bald gegessen werden, weil sie sonst zusammenfallen und unansehnlich werden. Sie werden mit Zucker oder mit einer Wein- oder Obstsaucе gegessen. Von dem Schmalz werden nur 150 Gramm verbacken, das übrig gebliebene kann man nach dem Erkalten beliebig verwenden.

141. **Semmelpudding.** Zu einem Semmelpudding ist erforderlich: 200 Gramm (ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter) geriebene Semmel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 5 Eidotter, Schnee von 5 Eiweiß,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm feingehackte Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund (125 Gramm) Sultanrosinen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, der nach und nach die übrigen Zutaten unter Umrühren zugesetzt werden. Die ganze Masse wird alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Form getan und 2 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit einer Obst- oder einer Weinschaumsauce gegeben.

142. **Mehlpudding.** Man rühre 125 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 125 Gramm Zucker zusammen und koche die ganze Masse so lange, bis sie vom Löffel und Kochtopf gut losläßt. Nachdem sie überkühlt ist, wird eine abgeriebene Zitronenschale, 10 geriebene Mandeln, 9 Eidotter und der Schnee von 9 Eiweiß hinzugerührt und das Ganze in eine Puddingsform gebracht, welche zuvor mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreut wurde. Die mit dem zugehörigen Deckel verschlossene Form wird in einen Topf mit kochendem Wasser gesetzt, in welchem sie 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden unter fortwährendem Kochen des Wassers verbleibt.

143. **Blumpudding.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett wird von der Haut befreit, sehr fein gehackt und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenem Weißbrot,  $\frac{1}{4}$  Pfund Weizenmehl, 4 ganzen Eiern,  $\frac{3}{8}$  Etr. Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund sehr gut verlesenen und gewaschenen Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen, 50 Gramm fein geschnittenem Citronat,  $\frac{1}{2}$  geriebenen Muskatnuß, 20 Gramm gestoßenem Zimmt, 12 Stück gestoßenen Nelken, 200 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und  $\frac{1}{16}$  Liter Rum zu einem Teig zusammengerührt, welcher in einer mit Butter ausgestrichenen Puddingsform 4—5 Stunden gekocht wird. Der Pudding wird in einer Weinschaumsauce gegeben. Er wird brennend auf den Tisch gebracht, indem er beim Anrichten mit  $\frac{1}{16}$  Liter feinem Rum übergossen und dieser angezündet wird.