

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Raspele von 5 Kreuzerbroden auf einem Reibeisen das Braune ab, schneide das innere Brod ganz in Würfel zusammen und lege es in eine Schüssel, drücke den Saft der Weichsel an das Brod, laß auch von den aufgekochten Kernen den Saft durch ein Tuch laufen, gieß ihm zu den Brod nebst noch $\frac{1}{4}$ Maß guten Rahm, und mache das Brod mit den darin befindlichen Ingredienzien wohl unter einander.

Dann laß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, gieß sie in eine Schüssel, und rühre sie so lange, bis sie ganz weiß wird. Schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander hinein, stoße $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in einen Mörser, und gieb es dann zum eingeweichten Brod; lege hernach die ausgedrückten Weichsel dazu, nimm auch 3 Loth Zitronat, schneide denselben recht fein zusammen und lege ihn auch zu den Brod, gieb endlich die abgerührte Butter zu dieser Masse, und rühre alles Vorgescriebene recht wohl unter einander. Hierauf gieb die Weichseln dazu, und mache es nochmal unter einander. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter, welche diese Masse fassen kann, und gieb sie darein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Anrichtschüssel, und bringe sie zur Tafel.

Anmerkung. Der Saft von den Weichseln kann auch bis zum Anrichten aufgehoben werden; man muß aber noch 4 Loth Zucker und $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazugeben. Wenn nun die Mehlspeise herausgestürzt ist, so wird der Saft mit dem Zucker und Wein recht heiß gemacht, und dann über die Mehlspeise gegossen.

N^o 37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod.

Schneide 6 mürbe Kreuzerbrode würfelartig, und gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Rahm daran, mache es unter einander; laß das Brod in den Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde weichen, setze es hernach auf eine Gluth, rühre es trocken ab, und laß es dann kalt werden. Hernach laß 6 Loth Butter in ein Kastrol zergehen, und gieß sie über das Brod.

Reib ferner 2 Pomeranzen oder 2 Zitronen auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene sammt 6 Loth gestoßenem Zucker zu dieser Masse. Schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und rühre die Masse so lange bis sie recht faumend werde; zuletzt schlage auch das übrige Weiße von die 6 Eier zu einem Schnee, und rühre die Hälfte davon unter die ganze Masse. Bestreiche sodann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue in selbige etwas fein geriebenes Semmelmehl und lege die Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen, da sie im backen hoch aufgehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie oben mit etwas Zucker und bring sie hernach zur Tafel.

N^o 38. Mehlspeise von Brandteig.

Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Milch und laß sie auf den Feuer kochen. Gieb die Schale von einer Zitrone hinein, und so viel Mehl, als zu dieser Milch kann verwendet werden; mache dies auf den Feuer mit dem Kochlöffel recht wohl unter einander, damit das Mehl nicht knotig werde; und zwar muß diese Masse so trocken sein, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, nichts mehr daran hangen bleibe. Dann nehme es vom Feuer, lege den Brandteig in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter dazu, und knete solche unter den Brandteig, so daß sich die Butter recht wohl mit den Teig binde. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker nebst einer oberen Kaffeschale voll Marasli oder andern Liqueur dazu, und rühre die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde recht faumend ab; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter nachinander dazu.

Schneide 12 Aprikosen jede in der Mitte entzwei, und schäle sie ab. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker nebst $\frac{1}{8}$ Maß Wein, und laß den Wein mit dem Zucker auf den Feuer auffieden. Wasche die Aprikosen aus, lege sie in den Saft, laß sie einen Wall aufkochen nimm sie dann aus dem Saft, und lege sie auf ein sauberes Papier.

Bestreiche eine Form mit 6 Loth Butter, belege die Form unten und neben herum mit Papier, und bestreiche auch das Papier mit 1 Loth Butter; lege unten auf das bestrichene Pa-