

# **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 45. Mehlspeise von Reis noch auf eine andere Art

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

Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, damit sie recht faumend werde. Dann bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue Semmelmehl darauf, und gieb die Masse hinein. Setze sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie schön backen. In es hernach Zeit zum Anrichten, so stürze sie heraus auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 45. Mehlspeise von Reis, noch auf eine andere Art.

Nies  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis sauber, stoße ihn im Mörser recht fein, und mache solches durch ein Haarsieb. Gieß 1 Maß Milch in ein Kastrol, und lege ein Stückchen Zimmt und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn die Milch kocht, so lege den durchgeseihten Reis hinein, und rühre darin, damit die Mehlspeise nicht knotig werde. Laß ihn solange auf dem Feuer kochen, bis er so dick als ein abgetriebenes Brod ist; nimm hernach die Masse vom Feuer weg, lege sie in einen Mörser, und gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu; der Zimmt, welcher damit gekocht hat, muß aber herausgenommen werden. Stoße so lange, bis der Reis kalt ist, und schlage 4 Eier und von 6 den Dotter hinein, während dessen aber muß immer fortgestoßen werden. Stäube auf ein Backbrett etwas Mehl, lege die Masse darauf, und formire kleine Andouillen (Würstchen) in der Größe und dicke eines Fingers daraus, zerfloppe dann 4 Eier, tunke jedes hinein, und lehre sie in vielen Semmelmehl wohl um.

Backe sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb, lehre sie in 6 Loth gestoßenen Zucker, dem ein Pfötchen gestoßenen Zimmt beigemischt ist, jedes insbesondere in den Zucker und Zimmt wohl um, lege sie dann auf eine Schüssel und bringe sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorfer Aepfeln.

Schäle 20 Borsdorfer Aepfel, stich den Puzen heraus, lege sie auf eine Tortenpfanne, und setze sie im Backofen, damit sie ganz weich braten.