

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 46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorser Aepfeln

[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^o 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, zerflopfe 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^o 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.

Wenn sie weich sind, so lege sie in einen Mörser gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, und stoße dieses so lange bis es recht fein ist. Das Gestoßene lege in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Araf und soviel Champagnerwein daran, setze es aufs Feuer, und laß es ganz kurz einkochen, so daß, wenn man mit dem Finger die Masse berühret, nichts an demselben hängen bleibe, und lege sie dann in eine reine Schüssel.

Wenn die gekochten Aepfel kalt sind, so wird $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten ein Schnee aus dem Weißen von 14 Eiern geschlagen, und unter die Aepfel gerührt. Gieb die Mehlspeise auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, und setze die Schale auf das Salz; bestreue die Mehlspeise mit 3 Loth gestoßenen Zucker, und setze sie in ein nichten gar zu heißen Backofen, damit sie langsam backe. Wenn die Mehlspeise dann eine schöne gelbe Farbe hat und ausgebacken ist, so nimm sie heraus, und gieb sie zur Tafel.

N^o 47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren.

Von 6 Kreuzerbroden schneide das Braune ab, den weißen Ballen aber würfelartig, lege die Würfel in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, und treib das Brod auf dem Feuer dick ab, wie schon gelehrt wurde. Hernach nimm es vom Feuer, und lege es in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und soviel gestoßenen Zucker dazu, wie auch 16 fein gestoßene Nägelein, rühre alles wohl unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die ganze Masse $\frac{1}{2}$ Stunde lang, daß die ganze Masse recht faumig werde.

Ganz zuletzt gieb 2 Anrichtlöffel voll eingemachte Johannisbeeren darunter, mache sie noch einmal unter einander, bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, bestreue die Form mit Semmelmehl durchaus, und gieß die Masse hinein, $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten setze sie in einen nicht zu heißen Backofen, ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Diese Mehlspeise kann auch von eingemachten Himbeeren, Weichseln und andern Früchten gemacht werden.