

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

571. Geröstetes Mus

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

gethan: Eine runde Form wird mit Butter bestrichen, damit eingefüllt und in einen nicht zu heißen Ofen gethan, recht langsam gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, und eine Milchsauce daran gegeben und aufgetragen.

570. Plattenmus. — Man nimmt eine gute Messerspitze voll Mehl, rührt es auch mit Milch gut an, schlägt dann 3 ganze Eier und ein Gelbes dazu, nebst ein Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt nicht gar einen ganzen Schoppen Milch daran. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, darein gefüllt, auf kochendes Wasser gesetzt, und so fest werden lassen. Eine Weile vor dem Anrichten wird gestoßenen Zucker darüber gestreut; eine Schaufel, welche man im Feuer glühend gemacht hat, darüber gehalten, und so den Zucker schön braun gebrannt, dann aufgetragen.

571. Geröstetes Mus. — Ein Löffel voll Mehl wird in Butter schön gelb geröstet, dann mit einem halben Schoppen Wasser recht gut angerührt, damit es nicht knollicht wird, 3 ganze Eier werden mit einem halben Schoppen Wein gut verrührt, Zucker und etwas Zimmet dazu gethan, dann das angerührte Mehl auch dazu und recht miteinander vermischt. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, die Masse darauf gegossen, und auf kochendes Wasser gesetzt, bis es fest ist, dann noch mit Zucker bestreut, und auf den Tisch gegeben.

572. Citronenmus. — Man rührt einen kleinen Löffel voll Mehl mit einer Tasse voll Milch gut an, drückt den Saft einer Citrone dazu, und rührt es mit diesem recht gut durcheinander, schlägt 4 ganze Eier dazu, gestoßenen Zucker nach Gutfinden, und noch 4 Tassen voll Milch, rührt alles recht gut untereinander, und füllt es in eine mit Butter bestrichene Platte, und läßt es auf kochendem Wasser fest werden. Vor dem Auftragen wird es mit fein verwiegten Citronenschalen und gestoßenem Zucker bestreut.

573. Aepfelmus. — Man kocht gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker recht weich, treibt sie dann