

# **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**

706. Geflochtener Pudding

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

gerührt, dann 14 Loth Puder oder  $\frac{1}{2}$  Pfd. recht feines Mehl darunter gerührt, und kleinen Fingerhoch in mit Butter bestrichene Bleche gefüllt, schön gelb gebacken; nachdem mit einem Ausstecher in der Größe eines großen Thalers Blättchen herausgestochen. Die Hälfte davon wird mit einer feinen Marmelade bestrichen, und mit der andern Hälfte bedeckt, dann wieder die eine Hälfte mit weißer, die andere Hälfte aber mit Schokolade-Glace ganz überzogen.

704. Hippen. — 6 Loth Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, 4 Loth gestoßenen Zucker dazu gethan, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Zimmet und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, dann mit lauer Milch verdünnt, daß die Masse wie ein Omelettenteig wird. Das Eisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht, und mit Speckschwarte bestrichen, von dem Teig eingefüllt, daß das Eisen nicht zu voll wird, dann schön gebacken, und recht heiß über das Holz gewickelt.

705. Gewöhnlicher Gugelhopf. — Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch warm, läßt  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter darin zergehen; wenn sie nicht mehr heiß ist, so rührt man das Mehl nebst 4 bis 5 Eiern recht glatt damit an, arbeitet den Teig recht gut, thut etwas Salz und 2 gute Löffelvoll Bierhefe darunter; füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, läßt es in der Wärme gut gehen, und backt ihn dann bei guter Hitze 1 Stunde lang im Ofen.

706. Geflochtener Pudding. — Man nimmt 6 Loth Mehl auf das Nudelbrett, pflückt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter darein, reibt es mit einander, und macht mit einem Ei einen Teig daraus; dieser Teig wird nun in ganz kleine Stückchen gebrochen, und mit einem Schoppen Milch auf's Feuer gesetzt, immer darin gerührt, bis es kocht und schön glatt ist; dann wird es vom Feuer genommen, wenn es erkühlt ist 6 Eigelb, 5 Loth gestoßenen Zucker und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone darunter. Wenn

dieß alles gut untereinander gemacht ist, so wird das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Streifen von geriebenem Buttermehl wie ein Gitter ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, und recht langsam eine Stunde gebacken, dann auf eine Platte gestürzt und eine Wein- oder Hagenbutten-Sauce daran gegeben.

707. Weißbrod = Pudding ohne Butter. — Von 6 Kreuzerbrod wird die Rinde gut abgeschnitten, das Brod sehr fein geschnitten, und heiße Milch darüber geschüttet, bis das Brod ganz damit angefeuchtet ist; nun läßt man es eine Zeitlang so stehen, zerrührt es alsdann sehr fein, thut nach Gutfinden Zucker, an welchem man Citronen abgerieben hat, dazu, 6 Eiergelb darunter, eines nach dem andern jedesmal recht gut zerrührt. Das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form gefüllt, und in kochendes Wasser gethan, eine kleine Stunde gekocht, dann gestürzt und eine Weinsauce daran gegeben.

708. Schokolade-Pudding. — Man reibt 4 Tafelchen Schokolade, kocht es in einem Schoppen Milch mit 4 Löffelvoll geriebenem Brod eine gute Weile, thut es dann vom Feuer, läßt es erkühlen, dann werden 5 Eiergelb darunter gerührt, das Weiße, zu Schnee geschlagen, langsam dazu gerührt, nebst noch ein wenig Zucker. Ein Model wird mit Butter bestrichen und Brod bestreut, die Masse hinein gefüllt, die Form in kochendes Wasser gestellt und oben Kohlen darauf gethan, dann  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht, auf eine Platte gestürzt, und eine Schokoladesauce daran gegeben.

709. Quitten = Pudding. — 8 schöne Quitten werden, nachdem sie geschält sind, mit halb Wein und Wasser weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben, die Quitten müssen aber ganz trocken eingekocht seyn, ehe sie durchgetrieben werden. Nun wird 6 gute Löffelvoll Quittenmark genommen, mit 5 Loth gestoßenem Zucker