

# **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**

708. Chokolade-Pudding

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

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