

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

709. Quitten-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

vermischt, 5 Eiergelb und ein Löffelvoll Mehl dazu gethan, mit diesem noch ziemlich lang gerührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, zuvor aber noch 3 Löffelvoll süßer Rahm unter die Masse gerührt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod gestreut, hineingefüllt, in kochendes Wasser gestellt, und 1 Stunde gekocht, dann gestürzt und eine beliebige süße Sauce daran gegeben.

710. Bisquit-Pudding. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker wird mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, dann 7 Loth Mehl darunter gemischt; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form gethan, in kochendes Wasser gestellt, und obenauf ein wenig Kohlen gethan, nicht dann $\frac{3}{4}$ Stunden so gekocht. Beim Anrichten, welches eher geschehen darf, als im Augenblick wo es auf getragen wird, stürzt man den Pudding auf die Platte, und gibt eine Wein- oder Hagenbutten-Sauce daran.

711. Nudel-Pudding. — Man macht von 2 Eiern und Mehl einen festen Nudelteig, wellt ihn sehr dünn aus, und schneidet recht feine Nudeln daraus, welche im Wasser einmal aufgekocht, dann in ein Sieb zum Ablaufen gethan werden. Unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 5 Eiergelb ab, thut 2 Loth gestosene Mandeln, die fein verwiegte halbe Schale von einer Citrone und 3 Loth gestosenen Zucker dazu, nebst den gut abgetropften Nudeln, macht alles recht gut durcheinander, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt die Masse hinein, bindet sie nicht zu fest, und kocht es in nur ein wenig gesalzenem Wasser; das Wasser muß aber im Kochen seyn, wenn der Pudding hinein gethan wird; auch muß jedesmal so viel Wasser in dem Geschirr seyn, wenn der Pudding im Serviette gekocht wird, daß es darin schwimmt: ist nun der Pudding gekocht, so nimmt man ihn heraus, läßt ihn ein wenig abtropfen, legt ihn auf die Platte, und gibt eine Obst-Sauce daran.