

# **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**

711. Nudel-Pudding

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

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 aufgetragen 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.