

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

719. Aepfel-Pudding

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

719. *Apfel-Pudding.* — 6 bis 8 gute Borsdorfer oder Rennetäpfel werden geschält, dann in Würfel geschnitten. Geriebenes Weißbrod wird in Butter schön gelb geröstet, soviel daß es ungefähr 12 bis 13 Loth ist, dieß wird nun mit gutem Wein angegossen, daß es durch feucht ist. 3 Loth Butter werden mit 4 Eigelb gerührt, das Brod dazu gethan, 6 Loth gestoßenen Zucker, die geschnittenen Äpfel alles gut durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt, in eine bestrichene Form gefüllt, in kochendes Wasser gesetzt und in einer kleinen Stunde langsam gekocht; dann angerichtet und eine süße Sauce, mit etwas Arak oder Rum versetzt, daran gegeben.

720. *Kirschen-Pudding.* — Man schneidet zwei Kreuzerbrode in Scheiben, gießt siedende Milch darauf. Nun läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einem Kasserol zergehen, thut das Brod dazu, und rührt es auf dem Feuer, bis es schön zart ist; nimmt es dann hinweg, thut etwas fein geriebene Zitronenschalen und 5 Loth gestoßenen Zucker dazu, ist es erkühlt, so rührt man 5 Eigelb, 4 Loth gestoßene Mandeln darunter. Ein Pfd. Kirschen, halb saure und halb süße, werden mit ein wenig Wein und Zucker zugesetzt, und eine Weile so gekocht, dann in ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; es geschieht dieses deswegen, weil die frischen Kirschen gar viel Saft haben und dem Pudding zu viel Feuchtigkeit mittheilen würden, wodurch er schwer würde. Die Kirschen werden nun unter die Masse etwas behutsam gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit einander gut vermischt, dann in einen bestrichenen und bestreuten Model gethan, in kochendes Wasser gestellt, und $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann mit einer Kirsch-Sauce, wozu der zurückbehaltenen Kirschsaft verwendet wird, servirt.

721. *Punsch-Pudding.* — $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch wird mit 6 Loth Butter auf Feuer gesetzt, wenn sie kocht, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl schnell damit angerührt, dann kalt werden lassen, dann werden nach und nach 9 Eiergelb