

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

723. Rosinen-Pudding

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

Serviette wird mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, gut zugebunden und beinahe zwei Stunden in Salzwasser gekocht. Unterdessen wird auf folgende Art eine Sauce gemacht. Man rührt einen Löffelvoll Mehl mit Wasser recht glatt an, läßt Wasser sieden, und rührt das Angerührte hinein, rührt sehr fleißig, damit es recht zart wird; nachdem wird in einer messingenen Pfanne 4 Loth Zucker schön braun gebrannt, dann mit Wasser aufgelöst und hernach zu der Mehl-Sauce gethan und recht gut gerührt, dann noch Zucker dazu, bis es süß genug ist, läßt alsdann diese Sauce recht gut auskochen, schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen Coniak dazu, und versüßt es noch mit dem nöthigen Zucker. Der Pudding wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce, welche einem dicken Syrup ähnlich, und einen schönen Glanz haben muß, wird darüber gegossen und aufgetragen.

724. Auflauf mit Wein. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln stößt man sehr fein, zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, nun rührt man 6 Loth Butter mit 7 Eigelb ab, bis es recht schaumig ist, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, zerrührt es sehr fein, thut die Mandeln dazu, 6 Loth Zucker, verwiegte Citronenschalen und gestoßenen Zimmet, schlägt von 5 Eiweiß Schnee, zieht es darunter. Ein Blech wird mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt, die Masse darein gefüllt, und schön gebacken. Unterdessen läßt man einen halben Schoppen Wein mit Zucker, Zimmet und Citronenschalen aufkochen; ist nun die Masse gebacken, so wird es auf eine Platte gestürzt, das Papier weggemacht, alsdann wird auf der ganzen obern Seite mit einem Messer eingestochen, von dem Wein überall aufgegossen, und so verfahren, bis der Wein alle eingesogen ist, nach ein Paar Minuten in den Ofen gethan, dann gleich zu Tisch gegeben.

725. Hagenbutten-Auflauf. — 4 Loth gestoßener Zucker wird mit 5 Eigelb eine Weile gerührt, 2 Loth gestoßene Mandeln nebst 3 Löffelvoll Hagenbuttenmark