

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

725. Hagenbutten-Auflauf

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

und 2 Loth Mehl dazu gethan; das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und aufgezo- gen.

726. Auflauf von saurem Rahm. — Man rührt 5 Löffelvoll Mehl mit einem Schoppen sauren Rahm recht glatt an, thut 7 Eiergelb, 5 Loth gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschalen darunter; das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gerührt. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und recht langsam gebacken.

727. Schaum-Auflauf von Aepfeln. — Man kocht 6 Renett- oder sonst gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker zu einer recht dicken Marmelade, streicht es durch ein Haarsieb, thut 6 Eiergelb, eines nach dem andern, dazu, und rührt es mit 4 Loth gestoßenem Zucker eine gute Zeit, schlägt dann das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, und füllt es gleich in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, thut es in einen nicht sehr heißen Ofen, zieht es langsam auf, und gibt es dann gleich zu Tisch.

728. Auflauf von Schokolade. — 3 Löffelvoll Mehl werden mit einem Schoppen Milch angerührt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter dazu gethan, außs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann läßt man es kalt werden, rührt nach und nach das Gelbe von 7 Eiern darunter, 6 Loth geriebene Schokolade, 3 Loth Zucker, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, das Blech mit Butter bestrichen, darein gefüllt und schön gebacken.

729. Citronen-Auflauf. — $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein wird außs Feuer gesetzt, wenn er kocht, geriebenes Weißbrod hinein gerührt, bis der Teig ganz dick ist, thut 7 Loth Butter dazu, macht es gut durcheinander, und läßt es kalt werden, dann 10 Loth Zucker, die fein verwiegte Schale einer Citrone und den Saft von 2 Citronen, macht es mit 8 Eiergelb recht untereinander, schlägt von 6 Eiweiß Schnee, zieht es darunter, füllt es in ein bestrichenes Blech, und zieht es schön auf. Wenn es aus dem Ofen kommt, gleich zu Tisch gegeben.