

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

733. Auflauf von Citronen mit Bisquit

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

730. Pomeranzen-Auflauf. — Man rührt 5 Kochlöffelvoll Mehl mit einem Schoppen Milch gut an, thut es aufs Feuer, und rührt darin, bis es kocht, läßt es noch eine Weile kochen, stellt es vom Feuer zum erkühlen, rührt 6 Eigelb, eines nach dem andern, hinein, 2 Pomeranzen werden am Zucker abgerieben, dieser nebst dem Saft von den Orangen dazu gerührt, dann noch $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßenen Zucker; das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in einbestrichenes Blech gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

731. Auflauf von Erdbeeren. — Ein Schoppen recht reife Walderdbeeren werden zerdrückt, und durch ein Haarsieb getrieben. 3 Loth Butter werden mit 4 Eigelb abgerührt, ein starker Löffelvoll Mehl dazu gethan, nebst den durchgetriebenen Erdbeeren und 4 Loth gestoßenem Zucker recht gut durcheinander gemacht, dann das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, und in das bestrichene Blech gefüllt, recht langsam gebacken, und dann gleich zu Tisch gegeben.

732. Auflauf von Kartoffeln. — 6 schon Tags vorher gekochte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, 6 Loth Butter werden mit 5 Eigelb abgerührt, die Kartoffeln dazu gethan, etwas fein verwiegte Citronenschalen und 2 Löffelvoll gestoßener Zucker und 5 Löffelvoll süßen Rahm; das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und in einem Blech schön gelb gebacken.

733. Auflauf von Citronen mit Bisquit. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Bisquit wird fein gestoßen, mit dem Saft von 2 Citronen angefeuchtet, und noch etwas guter Wein darüber geschüttet, mit zwei Eigelb gut verrührt, $\frac{1}{8}$ Pfd. fein gestoßener Zucker dazu und die abgeriebene Schale einer Citrone, von 3 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, in einem bestrichenen Blech recht langsam schön gelb gebacken.

734. Auflauf von Kirschen. — Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, rührt ihn mit 5 Eigelb ab, thut 3 Löffelvoll Mehl darein, 4 Eßlöffelvoll sauren Rahm, sechs