

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

735. Auflauf von Stachelbeeren

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

Loth gestoßenen Zucker, 1 Pfd. abgezupfte kleine süße schwarze Kirschen und $\frac{1}{8}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gethan, dann in bestrichenem Blech gut gebacken und auf den Tisch gegeben.

735. Auflauf von Stachelbeeren. — $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenes Weißbrod wird in Butter schön gelb geröstet, in einen Schoppen süße Milch gethan, und zu einem Brei verkocht, dann kalt werden lassen, nach und nach 7 Eier gelb darunter gerührt, 3 Loth gestoßenen Zucker dazu, etwas abgeriebene Zitronenschale und gestoßenen Zimmt. $\frac{1}{4}$ Pfd. Stachelbeeren werden mit Zucker und ein wenig Zimmt stark eingekocht, wenn sie wieder kalt sind unter die Masse gezogen, dann von 5 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gerührt und in einem bestrichenen Auflaufblech gebacken.

736. Auflauf von gelben Rüben. — Man pußt 3 bis 4 große gelbe Rüben, kocht sie in Wasser aber nicht ganz weich, und läßt sie kalt werden; nachdem werden sie auf dem Reibeisen gerieben. 5 Loth Butter wird zu Schaum gerührt, die geriebenen gelben Rüben dazu gethan, ein geriebenes Kreuzerbrod, etwas geriebene Zitronenschalen, 2 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth gestoßenen Zucker, die Butter wird aber zuerst mit 6 Eigelb abgerührt, ehe alles dieses hinein kommt, dann rührt man diese ganze Masse recht gut durch einander, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, backt es in einer bestrichenen Form gut aus, und gibts zu Tisch.

737. Auflauf ohne Eier. — Ein Kreuzerbrod wird in Milch eingeweicht, sehr gut verrührt, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 5 Loth Butter wird zu Schaum gerührt, das Brod und die Mandeln dazu gethan, 4 Loth Zucker und etwas Zimmt hinein gerührt, alles noch recht untereinander gemacht, dann in einer bestrichenen Form gebacken.

738. Auflauf von Kastanien. — Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. nicht sehr weich gekochte und dann geschälte Kastanien