

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

739. Auflauf von Aepfeln

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

auf dem Reibeisen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, die Kastanien nebst 4 Loth gestoßenen Mandeln, 3 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, und eine gute Weile miteinander stark gerührt, dann von 4 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt, in einen Model mit Butter bestrichen gefüllt, und aufgezogen.

739. Auflauf von Aepfeln. — Man schält 12 Borsdorfer-Aepfel, höhlt sie aus, und füllt sie mit Konfitur. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird auf Feuer gethan, 6 Löffelvoll Mehl dazu, und immer darin gerührt, bis es sich vom Geschirr ablöst, dann einen Schoppen Milch daran geschüttet, und eine Weile unter beständigem Rühren gekocht, darauf erkalten lassen. Nun wird $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch genommen, darunter gerührt, 6 Loth Zucker dazu, 3 Eigelb, und von 5 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, damit recht gut vermischt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Aepfel einer neben den andern darein gesetzt, die Masse darüber angerichtet und schön gebacken.

740. Auflauf von Reis mit Aepfeln. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird gut erlesen, gewaschen und einigemal gebrüht, dann mit Milch zugesetzt, und so weich gekocht, doch nicht, daß er breiig wird, dann läßt man ihn kalt werden. Unterdessen schneidet man gute Aepfel in dünne Blättchen, streut Zucker, Zimmt und etwas Kirschenwasser darüber, und läßt es eine Zeitlang so liegen. Während dessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 3 Eiergelb ab, thut den kalt gewordenen Reis dazu, mischt die Aepfel sammt dem Saft unter den Reis, schlägt von Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter, backt es in einer bestrichenen Form bei mäßiger Hitze.

741. Auflauf von Vanille. — Man rührt 3 Löffelvoll feines Mehl mit einem Schoppen guter Milch an, setzt es auf Feuer, und rührt darin, bis es kocht; wenn es eine Weile gekocht, wird es vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Nun wird 6 Loth Butter mit 6 Eigelb abgerührt, der Teig dazu, 6 Loth Zucker, Vanille