

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

752. Auflauf von Reis mit Aepfel-Compot

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

mit 6 Eiern gelb zu Schaum gerührt, der Reis dazu gethan, 6 Loth Zucker dazu, von 4 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, von dem Reis den dritten Theil hinein gethan, dann Quitten-Marmelade, dann wieder Reis, dann Quitten, dann zuletzt Reis, hierauf in Ofen gethan und schön gebacken.

750. Auflauf von Mandeln. — 2 gute Löffel voll Mehl werden mit nicht gar einem Schoppen Milch schön glatt angerührt, auf das Feuer gethan, und darin gerührt, bis es kocht; wenn es eine Weile gekocht hat, vom Feuer gestellt, und 3 Loth Butter darunter gethan, etwas abgeriebene Zitronenschale, 5 Loth gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, 6 Eiern gelb, alles recht gut durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in das Blech gefüllt, und in Ofen.

751. Auflauf von Bisquit. — $\frac{1}{4}$ Pfd. recht trockenes Bisquit wird im Mörser gestoßen, und in $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch ziemlich lang gekocht, dann läßt man es kalt werden; 5 Loth Butter wird mit 6 Eiern gelb abgerührt, das Erfaltete dazu gethan, nebst 4 Loth gut erlesenen und gewaschenen Rosinen, zuletzt wird von 5 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gerührt, in das Blech gefüllt und gebacken.

752. Auflauf von Reis mit Aepfel-Compot. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird in der Milch weich und ganz trocken eingekocht, und etwas kalt werden lassen. In ein breites Blech mit niederem Rande legt man ein gut gekochtes Aepfel-Compot; 5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, nebst 2 Loth gestoßenen Zucker unter den Reis gerührt, dann über die Aepfel geschüttet und im Ofen gebacken.

753. Auflauf von Himbeeren. — Man setzt einen kleinen Schoppen Milch aufs Feuer, rührt, wenn es kocht, Gries hinein, bis es wie ein leichter Brei aussieht, läßt es eine gute Weile kochen, stellt es dann vom Feuer, rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßenen Zucker darunter, und