

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

761. Aufgezogenes von Aprikosen

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

nicht sehr fein geschnitten, in Salzwasser abgessotten, und trocken werden lassen, nachdem ziemlich fein verwiegt; $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 6 Eiern gelb abgerührt, die Nudeln dazu gethan, nebst 6 Löffelvoll süßem Rahm und 3 Loth gestoßenem Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gethan, dann in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt.

760. Aufgezogenes von Reis mit Aepfel-Marmelade. — Man kocht nach Belieben Reis in der Milch mit etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale recht weich, doch daß er nicht zu breiig wird, läßt ihn dann erkalten. Unterdessen hat man auch Aepfel mit ein wenig Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht, und ebenfalls kalt werden lassen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod gestreut, und mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, dann von dem Reis, aus welchem man die Citronenschale und Zimtrinde gethan hat, eine Lage hinein gethan, dann von den Aepfeln, hierauf wieder Reis, dann wieder Aepfel, und zuletzt Reis; oben darüber wird ein wenig frische Butter gethan und Brodbröseln, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Beim Anrichten wird es auf eine Platte gestürzt, das Papier davon genommen, und nach Belieben geriebene Schokolade darüber gestreut und aufgetragen.

761. Aufgezogenes von Aprikosen. — Man setzt $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch mit 4 Loth Butter aufs Feuer. Wenn die Butter zergangen ist, so rührt man damit, wenn es nur noch lauwarm ist, 2 Löffelvoll feines Mehl an. Die Aprikosen werden durch einen Haarsieb getrieben, von dem Mark 6 Löffelvoll genommen, zu dem Teig gethan, noch mit 5 Eiern gelb und 7 Loth gestoßenem Zucker ziemlich lang gerührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und in ein bestrichenes Blech gefüllt, dann langsam aufgezogen.

762. Aufgezogenes von Reis mit Wein-Sauce. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird wie gewöhnlich in der Milch gekocht, dann erkühlt; $\frac{1}{4}$ Butter mit 4 Eiern gelb