

# **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**

765. Aufgezogenes von Pfirsichen

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

abgerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker darunter gemischt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, mit mürben Brodschnitten recht zierlich ausgelegt, und den Reis darauf gethan, dann zu oberst Brodschnitten darüber gelegt, welche man gut mit Butter streicht, und im Ofen schön backt. Unterdessen kocht man von einer Brodschnitte, 1 Schoppen Wein, Zucker, Zimmet und Citronenschalen eine Sauce, indem man dieß zusammen bis auf die Hälfte einkochen läßt, dann durch einen Sieb streicht. Der Auflauf wird, wenn er schön gebacken ist, auf eine Platte gestürzt, die Sauce daran gegeben und so aufgetragen.

763. Auflauf von Schwarzbrod. —  $\frac{1}{4}$  Butter wird mit 6 Eigelb abgerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. geriebenes Schwarzbrod und ein Löffelvoll geriebenes Weißbrod dazu gethan, fein verwiegte Citronenschalen, Zimmet und 5 Loth gestoßenen Zucker, 3 bis 4 Löffelvoll guten Wein, alles sehr gut durchgerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in das mit Butter bestrichene Blech gefüllt und gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, noch gut mit Zucker bestreut, und gleich auf den Tisch gegeben.

764. Auflauf von Weißbrod. — Zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, 6 Loth Butter mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod ausgedrückt, dazu gethan, mit diesem sehr gut verrührt, etwas geriebene Citronenschalen dazu gethan,  $\frac{1}{8}$  Pfd. gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter gemischt. Das Blech wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, dann Konfitur darauf, dann die andere Hälfte der Masse darüber, gleich in Ofen und schön gebacken.

765. Auflauf von Pfirsich. — Man nimmt 6 große Pfirsich, schält sie, und treibt's durch einen Haarsieb, nimmt 5 Löffelvoll von dem Durchgetriebenen in ein Geschirr nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein gestoßenen Mandeln, rührt es gut durch einander, thut 3 ganze Eier nach und nach dazu,

$\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker, etwas fein verwiegte Citronenschalen, rührt dieß alles recht lang, bis es ganz schaumig wird, zieht dann noch den Schnee von 3 Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene Form, und zieht es auf.

766. Auflauf von Bisquit mit süßem Rahm. — Eine Form wird mit Butter bestrichen, der Boden derselben ganz dick mit Bisquit belegt; 4 Eier werden mit einem Schoppen süßen Rahm, 3 Loth Zucker und 3 Loth Mandeln fein gestoßen, recht gut verrührt, dann ein Loth nicht sehr fein verwiegte Pistazien dazu gethan, noch recht durchgerührt, dann über das Bisquit gegossen, und aufgezo-gen.

767. Auflauf mit gebranntem Zucker. — In einer messingenen Pfanne läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker recht schön braun werden, schüttet eine Tasse Milch daran, damit es sich auflöst; 2 Löffelvoll Mehl werden mit einem halben Schoppen Milch angerührt, dieß dann zu dem aufgelösten Zucker, unter beständigem Rühren, gethan, und eine Weile, während dem man noch immer rühren muß, gekocht; nachdem vom Feuer genommen, 4 Loth frische Butter darunter gerührt, etwas abgeriebene Citronenschalen, 5 Eiergelb, 3 Loth gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, in die bestrichene Form gefüllt, und gebacken.

768. Aufgezogenes von Kirschenwasser. — Man rührt 3 Löffelvoll Mehl mit 3 Tassenvoll Milch recht glatt an, thut es auß Feuer, und läßt es zu einem dicken Brei kochen, während dem man beständig darin rührt, dann nimmt man ihn vom Feuer, und läßt es kalt werden. Nun werden 5 Eiergelb, eins nach dem andern, darunter gerührt, daß es schön zart wird, 3 bis 4 Löffelvoll gutes Kirschenwasser, 6 Loth gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, langsam gebacken.

769. Auflauf von Sago. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Sago wird gut ausgewässert, und mit Milch zugesetzt, ziemlich weich gekocht, dann vom Feuer gethan, daß er kalt wird.