

# **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**

766. Aufgezogenes von Bisquit mit süßem Rahm

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

$\frac{1}{4}$  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.