

# **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**

782. Auflauf von geschlagenem Rahm

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

ausdrückt, dazu gethan, etwas Zimmet, 4 Loth gestoßenen Zucker, dann die Birnen recht gut durch einander gemacht, das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gethan, in das Blech, welches mit Butter bestrichen ist, gefüllt und aufgezo-gen.

781. Auflauf von Aepfel und Rosinen. — Ein Stückchen Butter läßt man zergehen, thut geschälte gute Aepfel hinein, Zucker und ein wenig Wein, und eine Handvoll gut erlesene Rosinen dazu, kocht es recht weich, verrührt es dann sehr fein, mischt 2 Löffelvoll fein gestoßenes Brod und 2 Loth fein gestoßenen Zucker darunter, schlägt von 4 Eiweiß Schnee, rührt ihn darunter, füllt es in ein bestrichenes Blech, und zieht es auf.

782. Auflauf mit geschlagenem Rahm. — 5 Eier, welche man warm gemacht hat, werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker gerührt, bis es ganz schaumig ist, dann ganz schnell 4 Loth sehr feines Mehl darunter gemischt, zuletzt den Schnee von einem halben Schoppen geschlagenen Rahm ganz leicht darunter gezogen, dann in einem mit Butter bestrichenem Blech aufgezo-gen.

783. Auflauf von Reis. Brei. —  $\frac{1}{4}$  Pfund Reis wird mit Zucker und fein verwiegter Zitronenschale in der Milch zu einem leichten Brei gekocht, dann vom Feuer gethan, und erkalten lassen; dann werden 4 Eiergelb und süßer Rahm darunter gerührt, 4 Loth gestoßener Zucker, und von den 4 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gerührt; ein Blech mit Butter bestrichen, die Hälfte von dem Reis darein gethan, dann fein gestoßene Mandeln darauf gestreut, auf diese ausgesteinte in die Hälfte gebrochene Pfirsich, welche man sehr gut mit Zucker bestreut, dann den andern Reis darüber und aufgezo-gen.

784. Auflauf von Makaroni. —  $\frac{1}{4}$  Pfund Makaroni wird in schwach gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht, dann in ein Sieb zum abtropfen gethan. Unterdessen verwiegt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. guten Schinken,