

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

108. Buttermus

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

105. Markmelone.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ganz fein, schlägt 16 Eierdotter daran, rührt dieses zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde lang, schlägt dann von 12 Eierklar einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, schneidet ferner $\frac{1}{4}$ Pfd. Mark kleingewürfelt, und rührt es mit 6 Lth. zerschnittenem Zitronat ebenfalls darunter; dann bestreicht man einen großen Melonenmodel mit Butter, legt ihn mit Buttermteig aus, füllt ihn mit der Masse nicht ganz voll, und backt sie 1 gute Stunde im abgefühlten Ofen, stürzt es dann heraus, und giebt es schnell auf den Tisch.

106. Aepfel-Mus.

Man schält gute Aepfel, zerschneidet sie zu Stückchen, setzt sie mit etwas Wasser, Zucker und Rosinchen zum Feuer, deckt sie zu und läßt sie kochen; wenn sie weich sind, verrührt man sie zu einem recht glatten Mus, thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, daran, und wenn man es liebt, giebt man etwas Mehl und ein Stückchen Butter dazu; dann richtet man es auf eine Platte an, bestreut es mit Zucker und Zimmet, und giebt es auf den Tisch.

107. Aepfel-Mus anderer Art.

Man schält die Aepfel, und schneidet sie zu kleinen Schnitzchen, läßt Butter in einer Reine zergehen, thut die Aepfel darein, und läßt sie weich dämpfen; dann röstet man 1 Handvoll geriebenes Weißbrod in Butter hellgelb, thut dieses, nebst Zucker, Zimmet, Rosinchen und 1 Glas Wein an die Aepfel, läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen, und richtet es an.

108. Butter-Mus.

Es werden 2 Kreuzerbrode abgerindet und in Milch eingeweicht; wenn das Brod weich ist, so thut man es,

ohne es auszudrücken, in eine Reine, und läßt es auf Kohlen kochen und wieder kalt werden; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 8 Eierdotter, 1 Handvoll feingestößene Mandeln, Zucker, und wenn man will, kleingeschnittenes Zitronat an das gekochte Brod, verrührt es zu einem glatten Mus, thut es in einen Model, und läßt es in einem Ofen backen.

109. Butter-Mus anderer Art.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingestößene Mandeln, 4 Lth. Zucker, die an einem Reibeisen geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, schlägt 5 ganze Eier und 4 Dotter daran, rührt dieses 1 gute Viertelstunde, gießt es in einen Blechmodel, und läßt es im Ofen backen.

110. Chocolate-Mus.

Es werden 2 Täfelchen Chocolate gerieben, 3 Loth Zucker und ein wenig Zimmet dazu gethan; dann siedet man dieses in 1 guten Schoppen Milch unter beständigem Umrühren, verrührt 2 ganze Eier und 2 Dotter, gießt das Gekochte langsam daran, läßt dieses durch einen Schaumlöffel in einen Blechmodel laufen, und stellt es in einen Ofen oder in kochendes Wasser.

111. Erdäpfel-Mus.

Man siedet 8 Erdäpfel, schält sie ab, und wenn sie kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, verrührt 4 Lth. Butter mit 6 Eiern, rührt die Erdäpfel, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl und einigen Löffelvoll süßen Rahm daran, thut Salz, oder wer es liebt, Zucker und Zimmet daran, bestreicht einen Blechmodel mit Butter, thut das Mus hinein, und läßt es in einem Ofen oder zwischen Kohlen backen.

112. Wein-Mus.

Man nimmt 5 Lth. geriebenes Schwarzbrod, 5 Kochlöffelvoll feines Mehl, röstet dieses in Butterschön gelb,