

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Krebsauflauf mit Mandeln

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

Hagebuttenmark und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, rührt den Zucker löffelvollweis in das Mark, bis dasselbe den Zucker angenommen hat; dann schlägt man von 12 Eierklar einen Schnee, rührt es unter das Mark, und nimmt es auf eine gute Platte, welche nicht zerspringt, formirt es wie einen Berg, bestreut es mit Zucker und kleingeschnittenen Zitronenschalen, backt es in einem nicht zu heißen Ofen, bis sich Sprünge auf demselben zeigen, und giebt es gleich zur Tafel.

19. Krebs-Auflauf mit Mandeln.

Man nimmt 15 kleine Suppenkrebse, und verfertigt 1 Bierling Krebsbutter davon, (s. Abschn. 5. No. 57.) preßt dieselbe durch ein Tuch, und läßt sie kalt werden; dann zieht man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln ab, und stößt sie mit den Krebschwänzen ganz klein. Nun rührt man die erkaltete Krebsbutter mit 5 bis 6 Eierdottern und den gestoßenen Mandeln recht stark untereinander, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rührt ihn, nebst Salz und Zucker nach Belieben daran, gießt den Teig in eine flache Kasserole, und läßt ihn in einem Ofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen aufziehen. Man kann auch den Zucker weglassen, und desto mehr Salz dazu nehmen.

20. Mark-Auflauf.

Man reibt von 2 altgebackenen Kreuzerbroden die äußere Rinde ab, und weicht das Brod in Milch ein; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindsmark, bis es so weiß ist wie Schnee, drückt das eingeweichte Brod aus, trocknet es mit etwas Butter in einer Pfanne wieder, und wenn es fast ganz kalt ist, thut man es zu dem Marke, macht es durcheinander, rührt nach und nach 5 bis 6 Eierdotter, nebst Zucker, Zimmet, und ein klein wenig Zitronat dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und wenn dieser auch langsam darunter gerührt ist, füllt