

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

16. Erdbeerenauflauf

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

sind, giebt man den Schnee darunter, rührt beides zusammen eine Weile, giebt dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. von den geriebenen Erdäpfeln dazu, rührt die Masse abermals ein wenig, und giebt etwas gestoßenen Zimmet daran; dann bestreicht man die Model gut mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode, füllt jeden mit dem Abgerührten nicht ganz voll, backt es in einem nicht zu heißen Ofen, und giebt es warm oder kalt mit etwas Zucker bestreut zur Tafel.

#### 16. Erdbeeren-Auflauf.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Maas Erdbeeren, rupft sie ab, und treibt sie durch ein Sieb; dann läßt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker in einer Reine zerfließen, ohne daß er braun wird, gießt ihn dann auf eine Schüssel, giebt die durchgetriebenen Erdbeeren dazu, und rührt dieses zusammen ab, giebt sodann von 10 Eierklar den Schnee nach und nach darunter, und rührt es ganz steif; man backt diesen Auflauf auf einem Teller hoch aufgerührt in einem Ofen, und giebt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

#### 17. Gries-Auflauf.

Man kocht in  $\frac{1}{2}$  Maas süßer Milch oder Rahm  $\frac{1}{4}$  Pfd. Waizengries dick ein, und rührt es sodann mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter recht schaumig ab; wenn es abgekühlt ist, so schlägt man 10 Eierdotter, und von 6 Eierklar den Schnee daran, rührt dieses alles mit 4 Loth eingesottenen Johannes- oder Weinbeeren und  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker gut untereinander; dann bestreicht man einen Model mit Butter, streut ihn mit Semmelbröseln aus, giebt das Gerührte hinein, und backt es ganz langsam in einem Ofen; wenn es ausgebacken ist, stürzt man es auf eine Platte, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

#### 18. Hagebutten-Auflauf.

Man nimmt 12 Loth mit Zucker gut eingekochtes