

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

15. Erdäpfelauflauf

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

Zucker, welcher auf einer Zitrone abgerieben ist, nach und nach darunter, und von dem Eierklar den Schnee dazu. Wenn alles gut verrührt ist, wird ein Model mit Butter bestrichen; man kann auch einige Messerspitzenvoll Mehl darunter rühren, damit es nicht zu fett wird; man thut das Gerührte in den Model, backt es aber nicht zu heiß, stürzt es hernach auf eine Platte, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

### 13. Erbsen = Auflauf.

Man siedet 1 Mäßlein Erbsen ganz weich, daß man das Mark davon durchschlagen kann, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter recht schaumig ab, mischt  $\frac{1}{2}$  Pfd. von den durchgetriebenen Erbsenmark darunter, rührt 8 Eierdotter und von 6 Eiern den Schnee daran, giebt für 2 Kreuzer feine Semmelbröseln, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, und rührt alles gut untereinander; dann bestreicht man die Model mit Butter, bestreut sie mit Semmelbröseln, giebt das Gerührte hinein, ohne sie jedoch damit voll zu füllen, backt es in einem Ofen, und giebt es zur Tafel.

### 14. Auflauf von grünen Erbsen.

Man nimmt grüne Erbsen, dünstet sie recht weich in Butter, giebt zuletzt ein Stückchen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm daran, rührt auch 6 oder 7 Eierdotter darunter, und reibt ein wenig Muskatnuß daran; hernach legt man kleine Model mit Buttermehl aus, giebt das Abgerührte hinein, backt es unzugedeckt in einem Ofen, stürzt es heraus, und giebt es zur Tafel.

### 15. Erdäpfel = Auflauf.

Es werden etliche gute Erdäpfel abgekocht, abgeschält, und auf dem Reibeisen gerieben; sodann wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. feingestößener Zucker mit 8 Eierdottern in einem Hasen abgerührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, und wenn die Dotter  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt

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 Zimmt 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