

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

10. Choccoladeauflauf

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

## 10. Chocolate-Auflauf.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. feingestohenen Zucker mit 12 Eierdottern in eine Schüssel, rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde ab, rührt auch  $\frac{1}{4}$  Pfd. feingestohene Mandeln, von 10 Eierklar den Schnee,  $\frac{1}{4}$  Pfd. zergangene Butter, und zuletzt 3 Täfelchen gute Chocolate darunter. Wenn dieses zusammen gut verrührt ist, so backt man es in einem Ofen 1 Stunde lang, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

## 11. Creme-Auflauf.

Nachdem man 12 oder 14 Mödel mit Buttermteig gut ausgelegt hat, drückt man weiches Papier gut zusammen in der Form, daß man den ausgelegten Model damit füllen kann, macht auch einen Deckel von Buttermteig darüber, und backt sie, nachdem sie vorher mit Eiern bestrichen worden, kühl im Ofen. Wenn sie ausgebacken sind, nimmt man die Deckel ab, das Futter heraus, und macht eine Zitronen-Creme dazu: man nimmt 1 Maas süßen Rahm und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, welcher vorher auf Zitronen abgerieben ist, rührt dieses auf einer Gluth, bis es anfängt dick zu werden, füllt sodann die ausgebackenen Mödel damit, deckt sie mit dem Deckel wieder zu, stellt sie noch einige Minuten in den Ofen, bis die Creme ganz dick ist, stürzt sie auf eine Platte, und giebt sie mit Zucker bestreut zur Tafel. Man kann auch statt der Zitronen-Creme Chocolate- oder Vanille-Creme darein geben, bei der Chocolate-Creme werden anstatt den Zucker an Zitronen abzureiben, 2 Tafeln Chocolate feingerieben, und darunter gerührt, bei der Vanille-Creme wird nur ein Stengel Vanille feingestossen, und mit der Creme verfocht.

## 12. Auflauf von Eierdottern.

Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfd. frische Butter recht schaumig ab, schlägt 16 Eierdotter nacheinander daran, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd.