

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Bisquitauflauf

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

Eierdotter daran, läßt es sodann auskühlen, und rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht leicht damit ab, schlägt dann noch 10 Eierdotter, eines nach dem andern daran, von 8 Eierklar schlägt man einen Schnee, rührt ihn, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. feingestossenem Zucker und 4 Loth feingestossenen Mandeln darunter; wenn man will, kann man 1 Handvoll Weinbeeren darunter rühren; dann giebt man das Gerührte, das $\frac{1}{2}$ Stunde abgerührt werden muß, in einen mit Butter bestrichenen Model, welcher mit Teig belegt ist, backt es ganz langsam 1 Stunde in einem Ofen, stürzt es, wenn es in Teig eingeschlagen ist, heraus, und giebt es mit Zucker bestreut auf einer Platte zur Tafel.

5. Bisquit-Auflauf.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestossenen Zucker in eine Schüssel, rührt ihn mit 12 Eierdottern zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde ab, rührt hernach $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter hinein, wie auch von 8 Eierklar den Schnee, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestossenes Bisquit, und von 1 Zitrone die Schale feingeschnitten darunter; wenn dies alles gut untereinander gerührt ist, so giebt man es in einen Model, und backt es 1 Stunde in einem Ofen; dann giebt man es mit Zucker bestreut zur Tafel.

6. Bisquit-Auflauf anderer Art.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. feingestossener Zucker mit 8 Eierdottern recht schaumig abgerührt, von 6 Eierklar ein Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt. Indessen wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht schaumig abgerührt, 4 Loth feingestossenes Bisquit und 4 Loth feines Mehl daran gethan, und recht untereinander gemischt; hernach giebt man den Geruch von Vanille und Zitronen nach Belieben dazu, backt es recht langsam, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.