

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Tunken zu den süßen Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Tunken zu den süßen Mehlspeisen

A. Warme Tunken

Himbeertunke

Nimm $\frac{1}{2}$ Liter Himbeeren, zerdrücke sie und koche sie mit $\frac{1}{2}$ Liter rotem Wein und mit Zucker und Zimt auf, treibe sie durch ein Haarsieb, rühre in einer Kasserolle 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit Wasser glatt, nimm den durchgeseibten Saft dazu und lasse die Tunke $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Man kann statt der frischen Früchte auch eingemachte Himbeeren oder Himbeerfaft verwenden.

Johannisbeer- und Erdbeertunke

wird wie die vorhergehende bereitet.

Kirschtunke

Pflücke 2 Pfund schwarze Kirschen von den Stielen, koche sie mit etwas Wasser und treibe sie durch ein Sieb; dann gib in eine Kasserolle 1 Eßlöffel voll Mehl, verrühre es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein, den Kirschen, Zitronenschale, Zucker und etwas Zimt und lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Tunke von durren Kirschen

Wasche $2\frac{1}{2}$ Pfund durre Kirschen in warmem Wasser rein und stoße sie recht fein; dann nimm ein Stück Butter, röste 1 Kochlöffel Mehl schön gelb darin und rühre es mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wein ab, gib Zucker, ganzen Zimt und Zitronenschale mit den gestoßenen Kirschen hinein, lasse es gut kochen, treibe die Tunke durch ein Sieb und koche sie vor dem Gebrauch nochmals auf.

Hagebuttentunke

Nimm $\frac{1}{4}$ Liter Hagebutten, wasche sie, koche sie mit 1 Liter Wasser weich und treibe sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Wein durch ein Haarsieb. Röste 1 Eßlöffel Mehl in 60 Gramm Butter, rühre die Tunke vorsichtig zu, gib die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt und genügend Zucker dazu und lasse alles unter beständigem Rühren 10 Minuten kochen.

Hägenmarktunke

Nimm 3 Löffel Hägenmark, koche sie mit $\frac{1}{2}$ Liter weißem Wein schön glatt, tue, wenn es nötig ist, noch ein Stück Zucker daran und gib sie zu Pudding.

Aprikosentunke

Man koche 10 bis 12 halbierte Aprikosen mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, den aufgestoßenen Kernen und etwas Zitronenschale weich, treibe sie durch ein Sieb, lasse sie hernach mit Zucker und 1 Glase Weißwein noch einmal aufkochen, rühre 1 Kaffeelöffel Stärkemehl daran und ziehe sie mit 3 Eigelb ab.

Pflaumen- oder Zwetschgentunke

Reife Pflaumen werden mit heißem Wasser begossen, geschält, ausgesteint, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und wieder zum Feuer gebracht, worauf man sie mit einem Teigchen aus 1 Kaffeelöffel Stärkemehl und Wein verrührt, mit Zucker und Zimt würzt, mit Wein zu einer Tunke verdünnt und einigemal aufkochen läßt.

Weintunke

Rühre 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein und einem Stückchen Zimt in der Messingpfanne an, gib 60 Gramm Zucker und Zitronenschale darunter oder reibe den Zucker an einer Zitrone oder Orange ab und lasse die Tunke mit 1 Handvoll Zibeben aufkochen.

Chaudeautunke

Nimm 3 oder 4 Eigelb und ebensoviel ganze Eier, zerquirle sie mit Zucker, gib ein wenig Vanillenzucker oder ein Stückchen Vanille und $\frac{1}{2}$ Liter guten weißen Wein darunter, nimm dies kurz vor Gebrauch auf gelindes Feuer, schlage es mit dem Schneebesen unausgesetzt, bis es dick wird und leicht aufstößt. Die Tunke darf nicht kochen und muß sofort angerichtet werden. — Falls der zu dieser Tunke verwendete Wein geringerer Art sein sollte, hebt man den Geschmack durch ein Likörgläschen Rum oder Arrak.

Chaudeautunke anderer Art

Rühre 5 Eigelb und 1 ganzes Ei mit 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, Schale und Saft einer Zitrone, Zucker (etwa 100 Gramm) und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, und behandle diese Tunke im übrigen wie die vorhergehende.

Englische Runtunke

Röste in einem Stück Butter 2 Kochlöffel gesiebtes Mehl hellgelb, lasse es mit $\frac{1}{2}$ Liter feinem Weißwein aufkochen, gib schwach $\frac{1}{4}$ Liter Rum, 100 Gramm Zucker und den Saft einer kleinen Zitrone dazu, lasse dies einigemal kochen und reiche die Tunke zu Reis-, Grieß- oder Sagopudding.

Arraktunke

Man rühre 1 Kochlöffel Mehl mit schwach $\frac{1}{4}$ Liter Wasser glatt, gieße $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein daran, gebe 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein nußgroßes Stück Butter dazu, lasse es unter beständigem Rühren ein paarmal aufkochen, nehme es vom Feuer und gieße $\frac{1}{10}$ Liter Arrak hinein.

Ananastunke

Man reibt ein Stück Ananas an Zucker ab, schneidet es in Scheiben, legt sie einige Stunden in weißen Wein und drückt sie nachher fest aus. Dann rühre 100 Gramm Zucker mit 3 ganzen Eiern und 5 Eigelb zu Schaum, nimm den Ananaszucker, den ausgedrückten Saft und den Wein,

in dem die S
zu einem

Rühre
und 4 Eigelb
koche sie mit
unter starker
unter Beigab
Tunke an.

wird wie die
richtig seht
barauf und f

Gib 1 Li
Zitrone zum
Milch und 4
mals anziehe

Mache 1/2
lade, Zucker
Nachdem die
mit 2 Eigelb

1 Kaffeel
von 1/4 Liter
läßt man 125
gehen, rührt
gelb unter f
nimmt die T

Nimm 1
mit 300 Gram
2 Zitronen h

Man rüh
und ebensovie
zum Gebrauch

in dem die Scheiben gelegen haben, und schlage das Ganze auf dem Feuer zu einem Chaudeau.

Vanillentunke

Rühre einen Kaffeelöffel stark voll Stärkemehl mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 4 Eigelb an. Nimm ein Stückchen Vanille, spalte sie der Länge nach, koche sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch gut aus und gib sie durch ein Sieb langsam unter starkem Umrühren an die Eier. Dann läßt man dies noch einmal unter Beigabe von 90 bis 100 Gramm Zucker aufkochen und richtet die Tunke an.

Eiermilch (Vanillenmilch)

wird wie die Vanillentunke, doch ohne Stärkemehl bereitet. Beim Anrichten setzt man den Schnee von 4 Eiweiß, mit Zucker vermengt, oben darauf und serviert die Tunke zu Dampfnudeln.

Eiermilch anderer Art

Gib 1 Liter Milch mit der an Zucker abgeriebenen Schale einer halben Zitrone zum Feuer und lasse es sieden, rühre 1 Eßlöffel Mehl mit etwas Milch und 4 Eigelb glatt, ziehe die kochende Milch damit ab, lasse sie nochmals anziehen und gib sie zu Flädlen oder zu Dampfnudeln.

Schokoladentunke

Mache $\frac{3}{4}$ Liter Milch siedend und rühre 40 Gramm geriebene Schokolade, Zucker nach Belieben, etwas Zitronenschale und ein wenig Zimt ein. Nachdem die Tunke unter beständigem Rühren aufgeköcht hat, wird sie mit 2 Eigelb abgezogen.

Schokoladentunke anderer Art

1 Kaffeelöffel Stärkemehl (Mondamin) wird mit einem kleinen Teil von $\frac{3}{4}$ Liter Milch oder süßem Rahm und 3 bis 4 Eigelb angerührt; dann läßt man 125 Gramm Schokolade in ein wenig Wasser auf dem Feuer zergehen, rührt die übrige Milch dazu, läßt sie kochend werden, gibt die Eigelb unter stetigem Rühren hinein, mischt etwas Zucker darunter und nimmt die Tunke vom Feuer, sobald sie leicht aufzustoßen beginnt.

B. Kalte Tunken

Erdbeertunke

Nimm $1\frac{1}{2}$ Liter Erdbeeren, streiche sie durch ein Haarsieb, rühre sie mit 300 Gramm gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein und verdünne die Tunke mit Weißwein oder Wasser.

Tunke von Himbeergelee

Man rühre stark $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein mit 3 Eßlöffeln gesiebtem Zucker und ebensoviel Himbeergelee kalt durcheinander und stelle die Tunke bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

Fruchttunke

$\frac{1}{3}$ Himbeer- oder Johannisbeerfaß wird mit $\frac{1}{3}$ Rotwein, dem Saft einer Zitrone und Zucker nach Geschmack verrührt, ohne es zum Feuer zu bringen.

Karameltunke

Rühre 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Eiter Milch und einem Stückchen Vanille gut durcheinander; nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, bringe ihn aufs Feuer und lasse ihn unter beständigem Rühren rotbraune Farbe annehmen (er darf jedoch nicht zu dunkel werden, weil er sonst bitter schmeckt). Gieße nun die Eiermilch hinzu, lasse den hierdurch fest gewordenen Zucker, unter stetigem Umrühren, wieder zergehen und die Tunke aufkochen, stelle sie an kühlen Ort und gib sie zu kaltem Pudding. Sie schmeckt ausgezeichnet.

Maraschinotunke

Nimm $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, spalte sie in der Mitte, koche sie in $\frac{1}{2}$ Eiter Milch gut aus, gieße diese Vanillemilch in einen Topf und lasse sie zugedeckt stehen. Inzwischen quire 4 bis 5 Eigelb mit etwas Milch, rühre die Vanillenmilch durch ein Sieb vorsichtig dazu, menge gestoßenen Zucker darunter und koche dies auf dem Feuer unter stetigem Umrühren einmal auf. Schlage die Tunke hernach, bis sie etwas abgekühlt ist, lasse sie vollends kalt werden, menge $\frac{1}{4}$ Eiter Schlagrahm und 2 Likörkelche Maraschino darunter und stelle die Tunke bis zum Gebrauch auf Eis.

Kompotte**Apfelpompott**

Schäle schöne, gleiche Äpfel, halbiere sie, entferne die Kernhäuser und gib die Äpfel in frisches Wasser (in das der Saft einer Zitrone gedrückt werden kann, damit die Äpfel schön weiß bleiben). Dann werden ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit Wasser und einem Stückchen Vanille und die Äpfel zugedeckt, langsam weich gekocht, wobei die Äpfel nicht zu weich werden dürfen. Nun nimmt man sie vom Feuer, läßt sie zugedeckt noch eine Weile stehen, damit die etwa zerfallenen durch den Dampf zusammen gezogen werden, richtet die Äpfel auf einer Schale an, läßt den Saft dick einkochen, gießt ihn über die Äpfel, garniert das Kompott mit dörren, in Zuckerswasser gekochten Zwetschgen oder Weichselkirschchen, auch Himbeeren, oder einigen in dem Saft verkochten Zibeben, und läßt es abkühlen. — Da manche Apfelsorten sich sehr ungleichmäßig weich kochen, so tut man gut, die zuerst weich gewordenen Äpfel vor den andern herauszunehmen.

Schäle B
gewaschen si
heraus und
den Schalen i
Zucker, ein S
langsam dar
einkochen, gi
Teller, läßt ih
pott damit.

Man schäl
die Früchte m
bäck mit gesto
in den Ofen
Statt Hy
nehmen.

Man schäl
Äpfel neben
auf gelindem
ringsum noch
Milch, mit ei
deckt, darin v
auflauf.

Du
Schneide
Wein, Zucker
gib sie auf d
kochte Rosine
kühlt ist, zur

Nachdem
kleine, dünne
Wasser, etwa
weich sind un
läßt das Komp
platte um, b
maßten Kan
Zitronenschale

Schäle B
schäle und Zitr