

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Entrements von Fruechten

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

es dann kalt werden, thut 4 Eyerdotter und 4 ganze Eyer in den Reis, auch mehr, wenn er zu dick ist; bestreicht hernach eine Form, worin man den Kuchen backen will, gut mit Butter und mit geriebenem Brod, stürzt die Form um, daß nur die Brosamen anhängen, die dazu nöthig sind; eine halbe Stunde ehe man servirt, stellt man die Form auf heiße Asche, deckt sie mit einem Tortendeckel zu, oder in einen gelinden Backofen; man darf aber das Gefäß nicht ganz füllen, sonst könnte der Reis, wenn er steigt, darüber hinaus gehen. Will man einen Auflauf davon machen, so darf man nur 6 Eyerweiß zu Schnee peitschen, sie in den Reis thun, und in einer Casserole serviren.

### 27. Kuchen von gesponnenen Nudeln.

Man bereitet ihn auf die nemliche Art, wie obigen; man kann auch einen Auflauf davon machen, indem man 6 Eyer zu Schnee peitscht, und ihn in einer Casserole backt.

### 28. Pets de Nonne, oder Pfitttelein.

Man macht einen Teig, wie zu den Pains à la Duchesse; ist er gut durch einander, so breitet man ihn über einen Casserole-Deckel, nimmt mit dem Stiel eines Dressier-Löffels, ein Küchelchen davon, und mehrere, so viel die Pfanne enthalten kann, und backt sie im heißen Backschmalz; wenn sie eine schöne Farbe haben, so nimmt man sie heraus, läßt das Fett abtropfen, bestreut sie gut mit Zucker und servirt sie.

So kann man auch spanischen Brodteig backen, Zucker und eingemachte Früchten darauf thun und für Entremets serviren.

### Entremets von Früchten.

#### 29. Charlotte von Aepfeln.

Man schält etliche Aepfel, schneidet sie in kleine Theile, pastirt sie in frischer Butter, thut Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, läßt sie zu Marmelade einkochen und dann wieder kalt werden; schneidet von schönem Brod, das keine Kruste hat, Hand breite Stücke, taucht sie in geschmolzene Butter oder Schmalz, ordnet es schön in eine kleine kupferne Casserole, die sich gut umstürzen läßt, oder sonst in eine glatte Form, thut die Aepfel

hinein, mit etwas Marmelade von Abrifosen, und bedeckt sie mit in Butter getauchten Brosamen; läßt sie entweder im Backofen oder auf heißer Asche, mit einem Tortendeckel backen und servirt sie. Man macht sie auch mit rohen Äpfeln: wenn das Brod schön symetrisch und in runde Scheiben geschnitten ist, so legt man eine Lage Äpfel und ein Lage Marmelade von Abrifosen, bestreut sie mit Zucker, backt und servirt sie.

### 30. Äpfel en Miroton.

Man nimmt Äpfel, nach Gutdünken, aus welchen man mit einem blechenen Rohr, die Kernen und schaligte Haut heraus macht; schneidet sie in gleiche Scheiben, wie zu den Äpfelkuchlein, legt sie in eine erdene Schüssel, mit gestoßenem Zucker, Zimmet und einem halben Schoppen Brandwein; wenn sie so 3 bis 4 Stunden gelegen sind, so läßt man sie auf einem Tamis gut abtropfen, ordnet rings auf eine Platte etliche Lagen auf einander, damit es ein gutes Ansehen habe, und thut in die Mitte eine Marmelade von Abrifosen; eine halbe Stunde ehe man servirt, thut man die Platte in den Backofen oder auf heiße Asche, mit einem Tortendeckel darauf: gibt acht daß sie eine schöne Farbe bekommen und servirt sie. — Man kann auch auf ähnliche Art Birnen und Quitten serviren.

### 31. Äpfel im Reis.

Man nimmt etliche Äpfel, sticht mit einem blechenen Rohr die Kernen und Haut heraus, damit sie ganz bleiben, macht einen leichten Syrup, worenin man die Äpfel thut, mit etwas Citronensaft, läßt sie darin kochen und dann auf einem seidenen Tamis gut abtropfen; verfertigt von etlichen andern Äpfeln oder Abrifosen eine Marmelade, die man unten auf die Platte legt, die ganzen Äpfel darauf, und deckt sie mit Reis zu, den man ein wenig kochen läßt, doch daß er ganz bleibt: aber statt Wasser nimmt man frischen Rahm, Zucker und gehackte Citronenschale dazu; man kann sie außerhalb mit eingemachten Kirschen zieren.

### 32. Äpfel-Kuchlein.

Man rüstet die Äpfel wie die vorigen, schneidet sie in gleiche Scheiben, thut sie in eine Schüssel mit Zucker, Zimmet und

Brandwein; wenn man serviren will, läßt man sie abtropfen, taucht sie im Backteig herum (siehe Backteig), backt sie in heißem Schmalz, streut Zucker darauf, glacirt sie mit einer feurigen Schaufel und servirt sie. — Man kann auf ähnliche Art Birnen, Abrikosen, Pflirsche, und alles andere Obst, das groß genug ist, sogar Kirschen, backen: man bindet etliche an den Stielen zusammen, marinirt sie im Brandwein, taucht sie in den Backteig und backt sie in heißem Schmalz.

### 33. Allerley Obst-Küchlein.

Man nimmt nicht allzu reife Pflirsche: sind sie groß, so macht man 4 Theile, sind sie klein, so macht man nur 2 Theile daraus, schält sie, thut sie etwa 3 Stunden in eine Schüssel, mit etwas Zucker, Citronenschale, Zimmet und ein wenig Pomeranzen-Blüthe: kehrt sie etliche Male im Mehl herum, backt sie, streuet einen guten Theil Zucker darauf, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und servirt sie. — So kann man auch Abrikosen, Aepfel und Birnen in 4 Theile schneiden und eben so backen.

### Englische Puddings.

Man gibt acht daß diese Art Speisen in saubere weiße Tücher eingebunden, die vorher in siedendes Wasser getaucht, hernach mit Mehl gerieben werden. Der Pudding von Brod, muß etwas leicht gebunden werden, der von Mehl aber sehr fest: er darf auch nicht ins Wasser gethan werden ehe es ganz siedet; den Topf worin man den Pudding kocht bestreicht man mit etwas Butter; das Wasser soll alle Zeit darüber gehen, und man muß ihn oft herumwenden; ist er genug gekocht, so nimmt man ihn heraus, läßt ihn etwas erkalten, bindet das Tuch los und stürzt ihn auf die Platte: doch gibt man acht daß er nicht zerspringt, denn je zarter er ist, desto eher geschieht es. Um einen Mehlpudding gut zu bereiten, verrührt man zuerst das Mehl mit Milch oder Rahm, thut hernach die übrigen Zugehörden dazu, so bekommt der Pudding keine Blöfen. Zu allen Arten Puddings verklopft man die Eyer gut; der Pudding von Brod, der im Backofen gebacken wird, steigt sehr langsam und verträgt nur eine mittelmäßige Hitze, aber die von Mehl und Reis erfordern mehr. Man vergesse nicht, die Torten-Platte oder die Form worein man den Pudding thut, mit Butter zu bestreichen.