

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßburg, 1822**

Kuchen

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

## 23. Aufstau mit Frangipane.

Man verrührt in einer Casserole 6 Eßlöffel voll Weisemehl, mit 4 Eyerdottern und einem ganzen Ey, thut ein Ey groß Butter dazu, nebst einem Schoppen Rahm, rührt dieses mit einander auf dem Feuer herum, bis es kocht, und läßt es wieder kalt werden: thut 6 Eßlöffel voll gestohenen Zucker, 3 süße und 2 bittere Makronen, einen Eßlöffel voll gestohene Pomeranzen-Blüthe dazu, mengt alles unter einander mit 4 Eyerdottern, auch mehr wenn es zu dick ist; peitscht hernach fünf Eyerweiß zu Schnee, thut sie dazu, gießt es in eine silberne Casserole oder sonst tiefes Geschir und backt ihn.

## 24. Aufstau von Kartoffeln.

Man läßt einen Schoppen Rahm sieden, 12 Loth Zucker, 6 Eßlöffel voll Kartoffel-Mehl, 4 Eyerdotter, verrührt dieses mit einem Ey groß Butter und etwas gehackter Citronenschaale, läßt es mit einander auf dem Feuer ein wenig sieden, dann kalt werden: rührt hernach 6 Eyerdotter, und wenn der Aufstau zu dick wird, ein oder 2 ganze Eyer dazu; peitscht 5 Eyerweiß zu Schnee, vermengt es mit einander, thut es in ein tiefes Geschir und backt ihn.

## 25. Aufstau von Kastanien.

Man brüht und schält die Kastanien im siedenden Wasser, läßt sie auch im Wasser kochen, gibt ihnen einen Geruch nach Belieben; sind sie gut gekocht, so läßt man sie abtropfen und legt sie auf ein weißes Tuch, stößt sie hernach in einem Mörser, passiert sie durch ein Kndpflein-Tamis, oder grobes Haarsieb: thut sie wieder in den Mörser, mit halb so viel frischer Butter als Kastanien, thut 5 Eyerdotter dazu, vermengt es gut mit einander; wenn es dünn genug ist, so nimmt man es aus dem Mörser, thut gestohenen Zucker dazu, peitscht 6 Eyerweiß, bis sie steif sind, thut alles in eine tiefe Casserole und backt ihn.

## Kuchen.

## 26. Reis-Kuchen.

Man nimmt eine halbe Maas Rahm, thut ein halbes Pfund Zucker, 3 Bierling Reis und eine gehackte Citronenschaale darein: läßt den Reis ein wenig kochen, thut ein wenig Butter dazu, läßt



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 Pfittlein.

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 Kücheltchen 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