

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

9. Teil: Süßspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Scheiben geschnittenen Apfel und Essiggurken in einen Steinguttopf oder Porzellanschüssel und gibt soviel Marinade zu, daß die Heringe vollständig davon bedeckt sind. Man läßt sie 4—5 Tage darin liegen.

Falscher Kaviar.

Ein Hering wird gewässert, geputzt und mit $\frac{1}{2}$ Zwiebel und einem hartgekochten Ei fein verwiegt. Dann gibt man 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig, eine Prise Gewürzpulver und einige Tropfen Öl oder Milch zu und vermennt alles gut. Schwarz- oder Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und die Masse nicht zu dünn aufgestrichen. Nach Belieben kann man auch die verrührte Heringsmilch mitverwenden.

Sauerkrautauflauf mit Fisch.

Eine Auflaufform oder eiserne Kasserolle wird mit Butter bestrichen und mit Brotkrumen bestreut. Man gibt eine Lage übriggebliebenes Sauerkraut, eine Lage gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, etwas Salz und zuletzt eine Lage Fischreste zu, dann nochmals Kartoffeln und Kraut. Man begießt den Auflauf mit Kräuterbrühe oder Milch und läßt das Gericht in der Bratröhre 30—40 Min. aufziehen. Die oberste Lage muß Kraut sein. Nach Belieben kann man die Flüssigkeit mit einem Eigelb verrühren oder etwas zerlassene Butter darunter geben. Statt der in Blättchen geschnittenen Kartoffeln läßt sich auch Kartoffelbrei dazu verwenden, welchen man mit Kräuterbrühe oder Milch hergestellt hat. Die oberste Lage kann dann Kartoffelbrei sein.

9. Teil:

Süßspeisen

Sauerkirschen mit Quark.

$\frac{1}{2}$ Pfd gut abgetropfter Quark wird durch ein Sieb gestrichen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, sowie 2—3 Eßlöffeln Zucker gut verrührt. Dann fügt man 30 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel und 1 Pfd. Sauerkirschen hinzu. Diese Speise ist besonders im Sommer sehr erfrischend; sie läßt sich auch von sterilisierten und ausgesteinten Kirschen herstellen.

Apfelschnee.

1 Pfd. mürbe Äpfel werden mit einem Tuch abgerieben, auf ein Backblech gesetzt und im Backofen bei guter Hitze weich gebraten. Sodann treibt man sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und rührt sie mit

dem Schnee von einem Eiweiß, etwas Vanille und 60 g Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Std. nach einer Seite hin durch. Nach Belieben kann man Fruchtsaft dazu servieren.

Falscher Schlagrahm.

40 g Grieß wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser über Nacht eingeweicht. Dann läßt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit 3 Eßlöffeln Zucker aufkochen, rührt den Grieß ein, läßt die Masse unter beständigem Rühren 2 Min. kochen, gibt etwas Vanillegeschmack zu, schüttet den Brei in eine weite Schüssel und schlägt ihn mit dem Schneebesen, bis die Masse vollständig erkaltet ist, etwa $\frac{1}{2}$ Std. Die fertige Speise muß das Aussehen von Schlagrahm haben. Man gibt sie mit Fruchtsaft zu Tisch oder mengt vor dem Auftragen 1—2 Eßlöffel Marmelade darunter.

Falscher Schlagrahm, 2. Art.

In eine weite Schüssel gibt man 1 Tasse Zucker, 1 Eiweiß, 1 Tasse Fruchtsaft (Himbeer, Erdbeer oder Apfelsaft) und schlägt das Ganze mit dem Schneebesen, bis es steif ist.

Äpfel nach Herzoginnenart.

Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, ohne den Boden zu verletzen und ausgehöhlt. Dann dämpft man sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1—2 Eßlöffeln Zucker und 1 Stückchen Butter vorsichtig weich, bis sie glasig sind. Alsdann werden sie in Zucker umgewendet und in eine Auflaufform gesetzt. Nun werden die Höhlungen mit Marmelade gefüllt und die Äpfel während 20—30 Min. in der Bratröhre aufgezogen. Nach Belieben kann man noch einige Butterflöckchen zugeben. Unterdessen bereitet man mit 50 g Schokolade, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 1 Kaffeelöffel Mondamin oder 1 Eßlöffel Mehl eine Creme und gießt sie vor dem Auftragen über die Äpfel. Man kann die Äpfel auch mit Fruchtsaft servieren.

Mondamin-Grießpudding.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1—2 Eßlöffel Zucker, Vanillegeschmack, 30 g Grieß, 20 g Mondamin.

Das Mondamin wird mit einem Teil der Milch glatt gerührt, die übrige Milch, Vanille und Zucker zum Kochen gebracht, zuerst der Grieß, dann das Mondamin eingerührt und die Masse etwa 5 Min. gekocht. Man füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten. Man gibt den Pudding mit Fruchtsaft zu Tisch.

Rote Grütze.

$\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft (2 Teile Saft, 1 Teil Wasser), 1—2 Eßlöffel Zucker, 25 g Grieß oder Sago. Der Fruchtsaft wird mit dem Wasser und Zucker zum Kochen gebracht, dann Grieß oder Sago eingerührt und dieses unter öfterem Umrühren etwa $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Man füllt

die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel und läßt sie erkalten; alsdann wird die Speise gestürzt und mit etwas Milch oder Vanillebeiguß zu Tisch gegeben.

Kalter Grießpudding.

Zutaten: 35 g Grieß, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Butter. In die kochende Milch rührt man den Grieß ein und läßt die Masse etwa 5 Min. kochen, dann gibt man Butter, Zucker und Vanillegeschmack zu und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel. Beim Anrichten wird sie gestürzt und der Pudding mit Fruchtsaft zu Tisch gegeben.

Diese verschiedenen Speisen können als Krankenkost Verwendung finden.

Kalte Schokoladespeise

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 20 g Schokolade oder Kuvertüre (d. i. leicht lösliche Schokolade), 20 g Mondamin oder Grieß, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kakao.

Mondamin und Kakao werden mit einem Teil der Milch angerührt und die übrige Milch nebst Zucker, und der aufgelösten Schokolade zum Kochen gebracht; man gibt dann das Angerührte zu und kocht die Masse unter ständigem Rühren etwa 5 Min. Die Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel oder Blechdose gefüllt zum Erkalten. Der Pudding wird gestürzt und mit Milch oder Vanillebeiguß aufgetragen.

Altdeutsche Creme.

Hierzu bereitet man eine kalte Schokoladespeise, einen Grießpudding und eine rote Grütze, die man aufeinander in eine gut mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel füllt und erkalten läßt. Alsdann wird die Speise gestürzt und mit Milch oder Vanillebeiguß zu Tisch gegeben. Die verschiedenen Cremes können auch jede für sich in kleine Formen oder Eierbecher gefüllt werden. Hat man Gäste, so serviert man jeweils schwarz, weiß, rot auf einem Teller und gießt die Milch oder Vanillebeiguß zu.

Vanillebeiguß.

Zutaten: 1 Eigelb oder 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 gehäufte Kaffeelöffel Weißmehl, 1—2 Eßlöffel Zucker, Vanillegeschmack, Eigelb.

Vanillegeschmack, Zucker und Mehl werden gut verrührt. Man gibt die Milch zu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen. Nach Belieben kann der Schnee von 1 Eiweiß zugefügt werden. Man gießt den Beiguß in eine Schüssel zum Erkalten.

Birnen in Schokoladetunke.

Zutaten: 1 Glas sterilisierte Birnen, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 50 g Schokolade oder Kuvertüre, 1 Kaffeelöffel Mondamin.

Man läßt die Birnen abtropfen und richtet sie erhöht in eine Glaschale an. Die Milch wird mit der geriebenen Schokolade zum Kochen gebracht, das mit etwas kalter Milch angerührte Mondamin zugegeben und unter Rühren 5 Min. gekocht. Man gibt etwas von dem Fruchtsaft darunter und gießt die Masse über den unteren Rand der Birnen. Man kann auch frisch gekochte Birnen dazu verwenden.

Likörbirnen.

Reife Birnen werden geschält und mit einer Nadel gestupft. Dann stellt man sie mit Wasser, Zucker und etwas Vanille auf und läßt sie vorsichtig kochen, damit sie ganz und weiß bleiben. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, richtet man sie auf eine feuerfeste Platte an, gießt eine Likörmischung mit Kognak, etwa $\frac{1}{8}$ Liter, darüber, zündet ihn an und bringt das Gericht brennend zu Tisch.

Karamelbeiguß.

1—2 Eßlöffel Zucker werden mit 1 Eigelb oder 1 Eßlöffel Mehl und 1 gehäuften Kaffeelöffel Weißmehl gut verrührt. 2 Eßlöffel Zucker röstet man in einer eisernen Kasserolle oder Messingpfanne gelb, löscht mit etwas heißem Wasser ab, rührt $\frac{1}{2}$ Liter heiße Milch unter die angerührte Eiermasse und gibt zuletzt den gebräunten Zucker zu. Die Masse wird unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, dann gibt man sofort das zu Schnee geschlagene Eiweiß zu und gießt die Masse in eine Schüssel zum Erkalten. Da die Masse sehr leicht anbrennt, muß sie auf dem Boden des Kessels tüchtig geschlagen werden. Ein angebrannter Vanille- oder Karamelbeiguß ist verdorben, weil das Angebrannte vorschmeckt. Als Bindemittel kann an Stelle von Mehl auch Mondamin verwendet werden.

Buttermilchspeise.

$\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch verrührt man gut mit 1—2 Eßlöffeln Zucker und etwas Vanille, gibt 30 g geröstetes, gemahlenes Schwarzbrot oder Pumpnickel zu und stellt die Speise kalt.

Apfelbrei.

Die Äpfel werden gewaschen, ungeschält in Schnitze geteilt und das Kerngehäuse entfernt. Man stellt die Äpfel mit Wasser und dem nötigen Zucker bei und dämpft sie weich. Alsdann treibt man sie durch ein Sieb, richtet an und serviert kalt.

Apfelkompott.

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, in große Schnitze geteilt und das Kerngehäuse entfernt. Man bereitet eine Zuckerlösung, gibt soviel Äpfel zu, daß der Boden des Kochtopfes bedeckt ist und dämpft sie vorsichtig gar, so daß sie ganz bleiben. Der übrige Saft wird noch etwas eingekocht und über die in einer Glasschale angerichteten Äpfel gegeben. Die Apfelschalen können im Schatten getrocknet als Tee Verwendung finden.

Gekochte Birnen.

Die Birnen werden gewaschen, geschält, kleine ganz gelassen, große zerteilt. Die Blüten werden entfernt, die Stiele etwas gekürzt und abgeschabt. Das Kerngehäuse darf bei Birnen nicht herausgeschnitten werden. Man stellt sie mit Wasser und Zucker auf und kocht sie langsam weich.

Zwetschgenkompott.

Die Zwetschgen werden gewaschen und, nachdem man sie ausgesteint hat, halbiert, mit wenig Wasser und Zucker beigestellt und vorsichtig weich gekocht.

Rhabarberkompott.

Auf 1 Pfd. Rhabarber rechnet man $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und 1—2 Eßlöffel Zucker. Der Rhabarber wird gründlich gewaschen, ungeschält in fingerdicke Blättchen geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und 1 Min. stehen gelassen. Dann schüttet man das Wasser ab, läßt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zum Kochen kommen, gibt den Rhabarber zu und läßt ihn unter Rütteln der Pfanne etwa 5 Min. kochen. Man nimmt den Rhabarber mit einem Schaumlöffel heraus, gibt ihn in eine Schüssel, streut den Zucker darüber und läßt den Saft noch etwas einkochen.

Dürrobst.

Das Obst wird am Abend zuvor gut gewaschen und in reichlich Wasser eingeweicht. Am anderen Tag stellt man es mit dem Einweichwasser und dem nötigen Zucker bei und kocht es vorsichtig weich.

Fruchteis.

Frische Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Pfirsiche werden durch ein feines Sieb gestrichen. Pfirsiche und Aprikosen müssen zuvor geschält und entsteint werden. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. durchgetriebenes Mark rechnet man etwa 200—250 g Zucker. Die Früchte werden etwa $\frac{1}{2}$ Std. mit dem Zucker glänzend rot gerührt, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser oder Milch hinzugefügt, gut vermengt und in die Gefrierbüchse gefüllt. Sehr gut läßt sich auch eine dünne Blechdose, z. B. Kakaobüchse, zur Eisbereitung verwenden. Man gibt ein angefeuch-