

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Karamelbeiguß

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

### **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.