

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Kalter Grießpudding

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

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.