

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Rote Grütze

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

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.