

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Eierkognak

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

92. Kirschenmarmelade.

Zutaten: 1 kg Kirschen, 300 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Kirschen waschen, entstielen und entkernen, durch die Fleischmühle geben und mit Zucker und Wasser gut durchkochen, bis ein dicker Brei entsteht.

93. Apfelbutter.

Zutaten: 500 g Äpfel, $\frac{1}{4}$ l Apfelwein oder Weißwein, 100 g Zucker, Zimt.

Zubereitung: Man übergießt die geschälten und zerschnittenen Äpfel mit Wein, fügt den Zucker, Zimt hinzu und kocht das Ganze unter fleißigem Umrühren, bis eine dunkelbraune, aber noch weiche und streichfähige Marmelade entstanden ist, die man ausgekühlt in Töpfchen füllt und zunächst 3 bis 4 Wochen kühl stehen läßt. Erst dann hat sie den richtigen Wohlgeschmack erlangt.

KONFEKT

94. Fruchtkonfekt.

Zutaten: 1 Glas Marmelade, einige Löffel geröstete Semmelbrösel, etwas Zucker.

Zubereitung: Die Marmelade mit den Semmelbröseln verkneten, die Masse auf Zucker ausrollen. Man schneidet sie in kleine Stücke oder sticht hübsche Förmchen aus und läßt das Fruchtkonfekt, nachdem man es in Zucker gewälzt hat, bei milder Wärme übertrocknen.

95. Fondant.

Zutaten: 250 g Staubzucker, 50 g Fett, 1 Rumaroma, 1 Vanille-
soßenpulver, 2 Teelöffel Kakaopulver.

Zubereitung: Alle Zutaten gut verkneten und kleine Kugeln formen.

EIERKOGNAK

96. Eierkognak.

Zutaten: $\frac{3}{8}$ l Milch, 200 g Zucker, 4 aufgeschlagene Eigelb,
1 Päckchen Vanillezucker, 135 g Alkohol.

Zubereitung: Milch mit Zucker aufkochen, nach dem Abkühlen mit dem gut geschlagenen Eigelb verrühren. Zuletzt den Alkohol und Vanillezucker dazugeben.

DIAT

97. Roher Möhrensalat.

Zutaten: 125 g Möhren, 1 Apfel, 1 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel rohe
süße Sahne, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Die Möhren und der Apfel werden auf einer