

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Nowak, Elisabeth**

**Karlsruhe, [1949]**

Brotaufstrich

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

## EIS

### 86. Fruchteis.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Päckchen Puddingpulver, 60 g Zucker, 180 g Marmelade,  $\frac{1}{4}$  l Fruchtsaft.

Zubereitung: Milch und Zucker kochen, das angerührte Puddingpulver dazugeben, aufkochen, Marmelade und Fruchtsaft untermischen, evtl. mit Zucker abschmecken.

## BROTAUFSTRICH

### 87. Delikater Brotaufstrich.

Zutaten: 100 g Hefe, 100 g geriebene Semmel, 100 g Leberwurst, 1 reichliche Tasse Wasser, Salz, etwas Butter und Zwiebel.  
Zubereitung: Butter zerlassen, Zwiebel kurz rösten, Hefe einbröckeln und zergehen lassen, Semmelbrösel und Wasser dazugeben, zu einem Brei verkochen lassen. Leberwurst, Salz und evtl. Majoran unterrühren.

### 88. Streckbutter.

Zutaten: 30 g Fett, 50 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch oder Wasser, Salz, bis 100 g Butter oder Margarine.

Zubereitung: Aus Mehl, 30 g Fett, Salz eine helle Schwitze herstellen, mit Wasser oder Milch auffüllen und glatt rühren. Etwa 100 g Butter schaumig rühren und unter die erkaltete Schwitze mengen.

### 89. Sardellenbutter.

Zutaten: 100 g Butter, 40 g Sardellen, 1 Eigelb.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, die feingehackten, gewässerten Sardellen und das geriebene hartgekochte Gelbei gut vermengen.

### 90. Zwetschgenmarmelade.

Zutaten: 1 kg Zwetschgen, 250 g Zucker.

Zubereitung: Die entsteinten Zwetschgen werden in einem Kochtopf (nicht Messing) mit Zucker bestreut zum Kochen gebracht und so lange gekocht, bis ein dicker Brei entsteht. Die Masse wird in Gläser oder Steintöpfe gefüllt.

### 91. Hagebuttenmarmelade.

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

Zubereitung: Die Hagebutten werden von Stielen und Blütenresten befreit, aufgeschnitten und Kerne und Haare entfernt. Die so vorbereiteten Hagebutten werden mit Wein übergossen und eine Woche an einem kühlen Ort aufbewahrt. Dann streicht man sie durch ein Sieb und kocht sie mit Zucker zu einem dicken Brei.

### 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