

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Eis

[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.