

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Kompott

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

belegt und gebacken. Die Quarkmasse muß soßig sein, evtl. ein Ei darunterziehen.

81. Semmelschnitten.

Zutaten: 4 Weißbrötchen, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ l Milch, Salz, 4 Eßlöffel Marmelade, 50 g Fett.

Zubereitung: Man schneidet die Semmeln in Scheiben, von denen immer 2 zusammenhängen müssen. Taucht sie in die Eiermilch aus Ei und Milch. Sie sollen gut feucht sein, aber nicht zerfallen. Man darf sie nicht in der Flüssigkeit liegen lassen. Zwischen die beiden Scheiben gibt man einen Tupfen Marmelade, dann backt man sie auf der Omelettepfanne und bestreut sie mit Zucker.

82. Scheiterhaufen.

Zutaten: 4 Semmeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, Salz, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Vanillezucker, 20 g Butter.

Zubereitung: Man legt die Semmelscheiben in eine ausgefettete Auflaufform oder Raine oder Kastenform, Milch, Ei, Salz und Zucker verquirlt man gut, gießt diese Flüssigkeit gleichmäßig über die Semmeln, drückt alles gut an, belegt mit Butterflöckchen und backt $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohr. Man kann zwischen die Semmeln noch gewiegtes Zitronat, Sultaninen oder etwas Obst, Kompottfrüchte oder Marmelade geben.

83. Schwarzbrotlauf.

Zutaten: 50 g Butter, 500 g Brot, reichlich $\frac{1}{2}$ l Milch, 70 g Zucker, 1 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel Mehl, 8 Eßlöffel Wasser, 1 Eischnee.

Zubereitung: Das Brot in Stücke brechen und mehrere Stunden mit der Milch zum Weichen stellen. Fett, Zucker, Eigelb und Gewürze rührt man schaumig, gibt das mit der Gabel feingedrückte Brot hinzu und zieht den steifgeschlagenen Mehl- und Eiweißschnee darunter. In der gefetteten Auflaufform $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Dazu reicht man Kompott, Fruchtsaft oder Vanilletunke. Man kann zum Einweichen des Brotes statt Milch auch Apfelsaft oder Fruchtsaft nehmen.

KOMPOTT

84. Apfelmus.

Zutaten: 500 g Äpfel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 65 g Zucker.

Zubereitung: Die Äpfel werden gewaschen, kleingeschnitten, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker abgeschmeckt.

85. Kirschenkompott.

Zutaten: 500 g Kirschen, 80 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Kirschen waschen, entkernen und mit Wasser und Zucker 30 Minuten kochen.