

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Aufläufe

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

71. Falscher Schlagrahm.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 25 g Mehl oder Stärkemehl, 25 g Zucker, 1 Vanillezucker, etwas Wasser.

Zubereitung: In die kochende Milch gibt man unter Rühren das angerührte Mehl und läßt es garkochen. Man läßt den Brei über Nacht stehen, gibt dann Zucker und Vanillezucker hinzu und schlägt am besten von oben nach unten, bis die Masse ganz schaumig ist. (Gelingt aber nur mit Magermilch.)

72. Fruchtgrütze.

Zutaten: 500 g Fruchtrückstände oder 3 Eßlöffel Marmelade, $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Fruchtsaft, Zucker nach Geschmack, 100 g Grieß.

Zubereitung: Fruchtrückstände mit Wasser vermischen, zum Kochen bringen, dann unter Rühren den Grieß einstreuen, ausquellen lassen. In eine kalt ausgespülte Form geben, nach dem Erkalten stürzen. Dazu reicht man gesüßte Milch oder Vanillesoße.

AUFLAUF

73. Grießauflauf.

Zutaten: 10 Eßlöffel Grieß, 2 ganze Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Backpulver, Zitronenschale.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten schaumig rühren und die Masse in der gefetteten Auflaufform backen. Nachher in eine größere heiße Schüssel stürzen, mit lauwarmer Vanillemilch übergießen und $\frac{1}{2}$ Stunde am Herdrand stehen lassen. Der Auflauf saugt die Milch auf und wird sehr locker.

74. Grießschmarren.

Zutaten: 1 bis $1\frac{1}{2}$ l Milch, etwas Zitronenschale, Salz, 375 g groben Grieß, 1 Ei, 60 g Fett, Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Milch mit Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen, Grieß unter Rühren einstreuen, steifen Brei kochen, noch warm das Ei unterrühren, Teig auskühlen lassen, auf der Stielpfanne oder Röhre ausbacken, zerstoßen, anrichten, zuckern.

75. Grießschnitten.

Zutaten: 1 l Milch, Salz, 1 Stückchen Zitronenschale, 50 g Zucker, 250 g groben Grieß, 1 Ei. Zum Panieren 1 Ei, 1 Eßlöffel Wasser, 4 Eßlöffel Semmelbrösel. Zum Backen etwas Fett.

Zubereitung: Aus Milch, Salz, Zucker, Grieß und Geschmackszutaten einen steifen Grießbrei kochen, noch heiß das Ei darunter mengen. Den Brei sofort auf einem nassen Brett 1 cm dick austreifen, auskühlen lassen, Schnitten schneiden, dieselben nach Belieben in Ei und dann in Semmelbrösel wenden, auf der Stielpfanne sofort ausbacken, mit Zimt und Zucker bestreuen. Man

kann die Grießschnitten auch gesalzen zu Salat oder Gemüse geben.

76. Grießzitronenschaum.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l Wasser, 90 g Grieß, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronensaft und Schale.

Zubereitung: In die kochende Flüssigkeit unter Rühren den Grieß einstreuen, Zucker und Salz dazugeben, ausquellen lassen und unter Hinzufügung von Zitronensaft und geriebener Zitronenschale in einer tiefen Schale schaumig schlagen.

77. Grütz-Pfannkuchen.

Zutaten: 200 g Grütze, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Ei, 30 g Fett zum Backen.

Zubereitung: Aus den angegebenen Zutaten stellt man einen dickflüssigen Teig her, den man ungefähr 2 Stunden quellen läßt. Dann füllt man ihn löffelweise in eine Pfanne mit Fett und läßt die Pfannkuchen bei schwacher Hitze langsam gar und knusprig backen.

78. Grützauflauf mit Quark.

Zutaten: 150 g Grütze, $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Milch, 50 g Fett, 30 g Zucker, 1 Ei, 125 g Quark, 50 g Grieß, Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Zubereitung: Die Grütze wird in dem Wasser gargekocht, dann läßt man sie abkühlen, Fett, Zucker und Ei rührt man schaumig, mischt die übrigen Zutaten darunter und füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform. Man bäckt den Auflauf bei Mittelhitze etwa 40 bis 50 Minuten.

79. Müsli.

Zutaten: 4 Eßlöffel Haferflocken, 12 Eßlöffel Wasser, 4 bis 7 Äpfel oder anderes Obst, Saft von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zitronen, 4 Eßlöffel geriebene Nüsse, 4 Eßlöffel Milch, Zucker oder Honig.

Zubereitung: Haferflocken in Wasser 12 Stunden einweichen. Die Äpfel mit der Schale rasch auf einer Reibe reiben und sofort unter die Haferflocken, Zitronensaft, Milch und Nüsse mischen, anrichten, mit Nüssen bestreuen, sofort reichen, darf nicht stehen, da die Speise dann braun wird. Für die Äpfel kann man auch anderes Obst nehmen, z. B. Beeren, die man zerdrückt.

80. Kartoffelquarkauflauf.

Zutaten: 375 g Quark, 150 g Zucker, 1 kg gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, etwas Milch, Zitrone, 20 g Fett, 30 g Stärkemehl.

Zubereitung: Der Quark mit Zitronenschale, etwas Milch, Zucker und Stärkemehl verrührt, lagenweise mit den Kartoffeln in die eingefettete Auflaufform eingeschichtet, mit Butterflöckchen

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 Omelettpfanne 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.