

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Kalte Süß-Speisen

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

Zubereitung: Grieß mit wenig Milch anrühren. Milch mit Zucker (nach Geschmack), zum Kochen bringen. In die kochende Flüssigkeit den Grieß geben und unter öfterem Umrühren bei kleiner Flamme garkochen. Äpfel in Scheiben schneiden und mit garkochen. Vor dem Anrichten evtl. 10 g Butter bräunen und darüber geben.

KALTE SUSS-SPEISEN

61. Grießspeise.

Zutaten: 1 l Flüssigkeit, 250 g Zucker, 125 g Grieß, Saft einer Zitrone.

Zubereitung: Grieß, Zucker, Flüssigkeit kocht man bei fortwährendem Rühren, tut den Saft einer Zitrone daran, stellt in kaltes Wasser und schlägt mit dem Schneebesen, bis sie schaumig ist, vermischt mit eingelegten Kirschen oder Himbeeren.

62. Birnenspeise.

Zutaten: 500 g Birnen, 200 g Zucker, 1 Vanillesoßenpulver oder 1 leicht gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl, 150 g Rosinen, 150 g geriebene Nüsse, einige nicht zu süße Kekse, 2 Eßlöffel Kognak oder Rum.

Zubereitung: Die Birnen werden weichgekocht, dürfen aber nicht zerfallen. Der Boden einer Glasschüssel wird mit Keksen ausgelegt, die mit Rum oder Kognak überträufelt werden. Darauf kommen die abgetropften Birnen, die Rosinen und geriebenen Nüsse. Der Birnsaft wird zum Kochen gebracht und das Vanillesoßenpulver oder Kartoffelmehl mit 3 bis 4 Eßlöffel Saft angerührt dazugegeben und aufgekocht über die Birnen gegossen.

63. Apfelspeise.

Zutaten: 6 große Bratäpfel, Vanillezucker, Zitronenschale, 2 Weißeier.

Zubereitung: Die Bratäpfel werden durch ein Sieb gestrichen mit Vanillezucker (evtl. noch etwas Zucker) und Zitronenschale 30 Min. schaumig gerührt. Der steife Schnee von 2 Eiern wird darunter gezogen. Mit Zucker abschmecken.

64. Buttermilchspeise.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Buttermilch, 100 g Zucker, 3 Tafeln rote Gelatine, Saft von 1 Zitrone, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Gläschen Rum.

Zubereitung: Alle Zutaten gut verrühren und auf Eis stellen.

65. Kalte Reisspeise.

Zutaten: 250 g Reis, Vanilleschote, 120 g Zucker, 2 Tafeln Gelatine, Schlagrahm, Früchte.

Zubereitung: Den Reis in Milch einweichen, mit Vanille und Zucker garkochen, mit Gelatine verrühren. Schichtweise in eine

Glasschüssel füllen. 1 Schicht Reis, 1 Schicht Sahne und Früchte. Obenauf mit Früchten verzieren.

66. Kaffeekrem.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 Eßlöffel Kaffee-Ersatz, 35 g Grieß, 1 Prise Salz, 150 g Zucker.

Zubereitung: Von $\frac{1}{4}$ l Wasser und Kaffee-Ersatz Kaffee kochen, durchsiehen und den Grieß darin anrühren. Die Masse in die kochende Milch gießen, durchkochen, abschmecken, schlagen, bis die Masse kalt und schaumig ist.

67. Tutti-Frutti.

Zutaten: 200 g Zwieback oder Keks, gekochte Früchte, $\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Zucker, 50 g Grieß.

Zubereitung: Aus Milch, Zucker und Grieß einen Brei kochen. Eine Schüssel mit Zwieback oder Keks auslegen, darauf schichtweise verschiedenes Kompott, so daß die Schüssel etwa zur Hälfte gefüllt ist, darauf den Grießbrei geben.

68. Karamelkrem.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Milch, 120 bis 150 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Kartoffelmehl, 1 Pr. Salz.

Zubereitung: Der Zucker wird in einer flachen Pfanne gebräunt, mit kochendem Wasser aufgelöst (man muß warten, bis sich alles aufgelöst hat) und in die kochende Milch geschüttet. Danach bindet man das Ganze mit dem angerührten Kartoffelmehl und schmeckt ab.

69. Einfache Quarkspeise mit Obst.

Zutaten: 500 g Quark, $\frac{1}{4}$ l Milch, Vanillezucker, Obst nach Belieben.

Zubereitung: Quark durch das Sieb streichen, unter Schlagen die Milch dazugeben, das Obst daruntermischen, mit Vanillezucker und Zucker abschmecken. 30 g Schwarzbrotbrösel oder Haferflocken mit 30 g Zucker zu Krokant rösten und über die Speise streuen. Man kann statt Obst auch Marmelade (1 Eßlöffel) nehmen.

70. Flammeri von zusammengelaufener Milch.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Grieß, 1 Teelöffel Stärkemehl oder Puddingpulver, 2 Eßlöffel Milch, Salz, Zitronenschale, 60 g Zucker.

Zubereitung: Kartoffelmehl anrühren, mit den anderen Zutaten und der geronnenen Milch unter richtigem Schlagen zum Kochen bringen, Grieß zugeben und noch kurz ausquellen lassen, in kalt gespülte Formen geben und stürzen.

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.

AUFLAUFE

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 Stiefpfanne 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 ausstreifen, auskühlen lassen, Schnitten schneiden, dieselben nach Belieben in Ei und dann in Semmelbrösel wenden, auf der Stiefpfanne sofort ausbacken, mit Zimt und Zucker bestreuen. Man