Fünftes Capitel.

Mehlspeisen.

Mehlspeise als Tafelstücke. — Leichter Auflauf oder Schaumkoch. — Marillen- und Himbeerauflauf. — Leichter Mandelauflauf. — Zimmtauflauf. — Leichter Rosenauflauf. — Rosenauflauf (zweites Verfahren). — Schmankerlauflauf. — Schmankerlkoch (zweites Verfahren). — Leichter Chocoladeauflauf. — Leichter Nuß- und Haselnußauflauf. — Leichter Auflauf, geschlagene Masse. — Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée. — Leichter Kastanienauflauf. — Kastanienauflauf (zweites Verfahren). — Kalte Kastanien-Soufflée. — Kalte Kastanien-Soufflée (zweites Verfahren). — Auflauf. — Bisquitauflauf. — Bisquitauflauf (zweites Verfahren). — Mandelauflauf. — Auflauf von Brodmasse. — Brodauflauf (zweites und drittes Verfahren). — Semmelauflauf. — Semmelauflauf (zweites und drittes Verfahren). — Macaroniauflauf. — Chocolade-Auflauf. — Chocolade-Auflauf mit Macaroni. — Chocolade-Auflauf (zweites Verfahren). — Kastanienauflauf. — Kastanienauflauf (zweites Verfahren). — Früchtenauflauf von Brodmasse. — Aepfel- und Birnenauflauf. — Reisauflauf. — Reisauflauf mit Früchten. — Reisauflauf mit Früchten (zweites Verfahren). — Tutti-Frutti-Reisauflauf. — Griesauflauf. — Sago-Auflauf. — Auflauf von Tapioca. — Kartoffelauflauf. — Mehlauflauf. — Tutti-Frutti-Brandauflauf. — Mandel-, Haselnuß-, Macaronenauflauf. — Chocolade-Auflauf (erstes und zweites Verfahren). — Zwei- oder dreifärbiger Auflauf von Brandmasse. — Fleischauflauf von Brandmasse. — Mandel-, Nuß- und Haselnußauflauf von Brandmasse. — Mandelauflauf mit Brandmasse.

Die Mehlspeisen.

Früher schon war die Rede davon, daß zu dem Mischungsverhältnisse unserer Nahrung eine Quantität Pflanzennahrung gehört. Wir geben in die Suppen aus Pflanzenstoffen bereitete Speisen, belegen die Gemüse mit Fleisch, genießen den Braten mit Salat oder Compot u. s. w.; und je reichlicher Fleisch-Speisen bei einer Tafel genossen werden, desto mehr Backwerk wird dazu nöthig sein, um die Behaglichkeit nach genossenem Mahle zu erzielen. Bei großen Gastmählern werden viererlei Backwerke servirt. Als Hauptgericht der süßen Speisen fungirt eine Mehlspeise als „Tafelstück"; als „Zwischenspeisen" verschiedene Arten gefüllte Bäckerei (Entremets, Pâtisserie), auch ungefüllte Bäckerei, welche zu Crême, Sulzen, Compots und zum Gefrornen servirt werden; schließlich als „Nachtisch" die Dessert-Bäckerei nebst dem Confecte, dann Eis (Gefrornes), verschiedene Arten Bonbons aus Zucker, Früchten und Früchtenmasse. Diese Süßigkeiten dienen dazu, um dem nach reichlichem Genuße von Fleischspeisen gefühlten Bedürfnisse nach Zucker als Lösungs- und Verdauungsmittel Genüge zu leisten. Es wird auch auf diese Art das Mischungsverhältniß von stickstoff- und kohlenstoffhaltigen Substanzen als Nahrung richtig gestellt.

Derjenige, der etwa ein Stück Brod mit Speck oder Wurst gegessen und ein Glas Branntwein dazu getrunken hat, hat zwar auch nichts Anderes gethan, als kohlenstoff- und stickstoffhaltige Substanzen dem Organismus zugeführt, um die Körperkraft aufrecht zu erhalten.

Bei der Zusammenstellung einer wohlgeordneten Tafel aber, wo es sich nicht um Ernährung, sondern um Genuß und Wohl-

behagen handelt, ist nebst der richtigen Behandlung auch eine entsprechende Zusammenstellung der Speisen eine bedeutungsvolle Wichtigkeit.

(Backwerke und Mehlspeisen tragen wegen ihres reichlichen Gehaltes an Zucker viel zur leichteren Verdauung der genossenen Fleischspeisen bei.)

Man unterscheidet kalte und warme Mehlspeisen. Zu den ersteren werden zuweilen auch Torten, Kuchen, gefüllte Bäckerei u. s. w. verwendet. Es soll jedoch hier nur von solchen Mehlspeisen die Rede sein, welche als „Tafelstücke" dienen und warm servirt und genossen werden; diese werden in dreierlei Arten dargestellt, als: Auflauf (Soufflée), Pudding, gefüllte gerollte Mehlspeise, Roulade, oder Strudel.

Auflauf und Pudding unterscheiden sich nur durch die Form und die Art der Darstellung. Ersterer wird flach in einer Form wie Torten, Letzterer hoch, Breite und Höhe fast gleich, dargestellt. Ferner wird Auflauf in der freien Ofenwärme, der Pudding hingegen in Wasser gebacken.

Auflauf zerfällt *) in zwei Arten: In „schweren" und „leichten" Auflauf. Der schwere Auflauf wird nach dem Backen aus der Form auf die dazu geeignete Schüssel gestürzt und so servirt, während der leichte Auflauf wegen seiner außerordentlichen Schaumigkeit (Porosität) zum Herausnehmen aus der Form nicht geeignet ist, mit derselben, in welcher er gebacken worden ist, und zwar aus dem Ofen genommen und sofort servirt wird.

Leichter Auflauf oder Schaumkoch.

(Soufflée oder Omelette-Soufflée.)

8 Deka Zuckermehl werden mit 4 Dottern schaumig gerührt, und zwar werden zuerst nur 2 Dotter mit dem Zucker

*) Soll aber nicht zerfallen. (Anm. des Setzers.)

vermengt und schaumig gerührt, hierauf ein Dotter zugegeben und wieder schaumig gerührt und dann der vierte Dotter und das Schaumigrühren bis zur Vollständigkeit fortgesetzt. Sodann wird der Schnee von 4 Eiern und 2 Deka Haarpuder, Reis-

Fig. 50.

Fig 51.

oder Weizenstärkemehl in das Schaumiggerührte eingemengt und gut verrührt. Als Würze wird Vanille, Citronen, Orangenschale verwendet. Die Masse wird in eine „Omeletteschale" (Fig. 50, 51), welche sehr leicht mit Butter bestrichen, mit Streumehl, d. i. Mehl und Zuckerstaub zu gleichen Theilen, eingestreut worden, ungefähr zwei Dritttheile eingefüllt und bei leichter Wärme gebacken.

(Damit die sehr schaumige Masse nicht so leicht auskühlen kann, wird der fertig gebackene Auflauf oder Soufflée sammt der Schale auf einen hierzu construirten „Wärmer" oder „Réchaud" gestellt und so servirt.)

Marillen- und Himbeerauflauf.

4 Deka Marillen- oder Himbeer-Marmelade werden mit 6 Deka Zucker sorgfältig vermengt und schaumig gerührt. Hierzu werden 3 Dotter nach und nach zugesetzt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Zum Schluße wird der Schnee von 3 Eiweiß, 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl eingerührt. (Bei fester Marmelade genügt 1 Deka Stärkemehl. Ist aber die Marmelade weich, oder sind die Eier groß, so ist es rathsam, 2 Deka zuzusetzen. Auch kann der Haarpuder schaumig mitgerührt werden.)

4 Deka Marillen-Marmelade,
6 Deka Zucker,
3 Dotter,
3 Schnee,
2 Deka Puder.

Leichter Mandelauflauf.
(Mandel-Omelette-Soufflée.)

4 Deka Mandeln,
1 Ganzes,
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
2 Deka Puder,
4 Schnee.

4 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben. Die feingeriebenen Mandeln werden mit 8 Deka Zucker vermengt und schaumig gerührt, mit 4 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, ferner werden 2 Deka Haarpuder oder Reismehl und der Schnee von 4 Eiweiß eingerührt. Citronenschale als Würze.

Zimmtauflauf. (Soufflée.)

4 Deka Mandeln,
1 Ganzes,
6 Dotter,
8 Deka Zucker,
4 Schnee,
4 Deka Bisquit-Bröseln,
Zimmt,
Citronenschale.

4 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein geriebene geschälte Mandeln werden mit 6 Dottern und 3 Deka Zucker schaumig gerührt. Zimmt und Citronenschale als Würze zugegeben. Zum Schluße wird der Schnee von vier Eiweiß und 4 Deka fein gesiebte Bisquitbröseln eingerührt.

Leichter Rosenauflauf. (Rosen-Soufflée.)

4 Deka Hetscherl-Marmelade.
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
2 Deka Puder,
4 Schnee.
Citronenzucker.

4 Deka feste Heckenbeer-*) Marmelade wird mit 8 Deka Zuckermehl vermengt und mit 4 Dottern schaumig gerührt, eine Messerspitze Rosenzucker als Würze, einige Tropfen rothe Farbe, 4 Eiweiß-Schnee zugegeben.

(Rosenzucker wird bereitet, indem man auf 1 Deka Zuckermehl 1—2 Tropfen Rosenöl giebt und diese mit dem Zucker sorgfältig vermengt und in einem Glase mit Glasstöpsel aufbewahrt.)

Nachdem die Marmelade mit der Würze und den Dottern und 2 Deka Haarpuder schaumig gerührt ist, wird von 4 Eiweiß der Schnee eingerührt, die Masse in die Form gefüllt und gebacken.

---

*) Heckenbeer, Hagebutten oder Hetscherl genannt, sind die Früchte der wilden Rosen.

Rosenauflauf (Zweites Verfahren)

wird bereitet, indem anstatt 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl bei dem angegebenen Mischungsverhältnisse von 4 Deka Heckenbeer-Marmelade, 8 Deka Zucker, 4—5 Dotter, die gleiche Würze, 4 Eiweiß-Schnee, 2—3 Deka fein gestoßene und abgesiebte Bisquitbröseln zugesetzt, resp. eingerührt werden, sodann in die Form gefüllt und gebacken.

4 Deka Hetscherl-Marmelade
8 Deka Zucker,
4—5 Dotter,
Würze,
4 Schnee,
3 Deka Bröseln.

(Beim Serviren wird die Oberfläche mit schwach gewürztem Rosenzucker eingestaubt, die verschiedenen leichten Auflauf oder

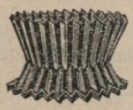

Fig. 52.

Fig. 53.

Fig. 54.

Soufflée können auch in eigens hierzu geformten und in Falten gelegten Papierkapseln, wie Fig. 52 bis 54, gefüllt und gebacken werden. Vor dem Serviren werden sie mit einer kleinen Frucht, einer Kirsche oder Weichsel belegt, und mit Zucker bestaubt.)

In Fällen, wo keine Bisquitbröseln vorhanden sind, können Semmelbröseln verwendet werden, die aber, da sie viel Feuchtigkeit aufsaugen würden, zuvor mit Wein angefeuchtet werden.

Macaronen-Soufflée, Schmankerlauflauf.

6 Deka Zuckermehl werden mit 2 Dottern vermengt und schaumig gerührt, sodann noch 2 Dotter, einen nach dem andern, zugesetzt und die Masse vollständig schaumig gerührt, 4 Deka Macaronen (aus Mandeln oder Haselnuß) werden in kleine Stückchen geschnitten und einige Minuten in den Ofen gegeben, damit sie „resch" werden, schließlich von 3 bis 4 Eiweiß der Schnee und 1 Deka Reismehl oder Haarpuder eingemengt.

6 Deka Zucker,
4 Dotter,
4 Deka Macaronen,
1 oder 2 Deka Reisstärkemehl,
3—4 Schnee.

Diese gebähten Macaronenbröseln, die aber vorbereitet werden, bevor mit der Bereitung der Masse begonnen wird, werden abgekühlt, in die fertige Masse eingemengt, diese aber sofort in die Form gefüllt und gebacken.

Schmankerlkoch (zweites Verfahren).

In die soeben besprochene Masse werden anstatt klein geschnittener Macaronen zerbröckelte Hohlhippen gegeben und mit dem Schnee eingerührt. Sie werden aber zuvor so wie die Macaronen auf einige Zeit an einen warmen Ort oder in den Ofen gegeben, damit dieselben „resch" werden, und in diesem Zustande jedoch zuvor wieder abgekühlt, eingemengt.

Leichter Chocolade-Auflauf.

(Omelette-Soufflée mit Chocolade.)

8 Deka Zucker,
4 Dotter,
1 Täfelchen Chocolade,
4 Schnee,
2—3 Deka Bisquitbröseln,
Vanille.

8 Deka Zucker werden mit 4 Dottern, die nach und nach zugegeben, schaumig gerührt. 1 Täfelchen Chocolade wird auf einem Teller erwärmt und dadurch weich gemacht.*) In diesem Zustande wird diese Chocolade mit Zuckerlösung oder mit Ei verrührt und zu einem dickflüssigen Brei gemacht. Diese Chocolade wird mit der schaumigen Masse vermengt und verrührt; der Schnee von 4 Eiweiß und 2 Deka Bisquitbröseln sorgfältig eingemengt und sofort in die Form eingefüllt und in den Ofen gegeben. (Anstatt Bisquitbröseln können auch 2 Deka Reisstärkemehl zugesetzt werden.)

Leichter Nuß- oder Haselnußauflauf.

4 Deka Haselnuß,
1 Ganzes,
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
2 Deka Puder
4 Schnee,
Vanille.

4 Deka Haselnuß- oder Nußkern werden im Steinmörser mit Ei fein gerieben, hierzu werden 8 Deka Zuckermehl gemengt und mit 4 Dottern schaumig gerührt. Nachdem die Masse schaumig geworden ist, werden entweder 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl, oder 2—3 Deka Bisquitbröseln eingerührt und schließlich von 4 Eiweiß der Schnee in die Masse sorgfältig eingemengt.

*) Anstatt die Chocolade zu erwärmen und mit Zucker zu vermengen, kann dieselbe auf dem „Reibeisen" gerieben und zum Schluße eingemengt werden. Es wird aber etwas Chocolade mehr gegeben.

Es war schon die Rede davon, daß diese „leichten Auflauf" oder Soufflée mit der Form oder Schale aus Metall oder Porzellan, in welcher dieselben gebacken worden sind, auf

Fig 55.

Fig 56.

den Tisch gegeben werden, und zwar sofort nachdem sie fertig gebacken aus dem Ofen genommen worden sind, damit durch Abkühlung ein Zusammenziehen oder Einfallen der Masse nicht stattfinden kann.

Diese Soufflée werden aber auch in kleinen Formen, wie Fig. 55, oder auch in gerippten, gefalteten Kapseln wie Fig. 56, aus Papier hergestellt. Sie werden bei mäßiger Wärme gebacken und bei diesem Vorgange ein oder zwei Blätter Papier untergelegt, um ein langsames Aufgehen zu bewirken. Auch ist es gut, das Backblech zu erwärmen, das Papier daraufgelegt und auf dieses die gefüllten Formen zum Backen in den Ofen zu geben.

Leichter Auflauf (Soufflée). (Warm geschlagene Masse.)

16 Deka Zucker,
4 Ganze,
8 Dotter,
6 Deka Mehl,
oder 4 Deka
Puder,
Citron.

Bisquit-Soufflée. 16 Deka Zucker werden mittelst der Schneeruthe in einem dazu geeigneten Schneekessel (der Menge entsprechenden Größe) mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern verrührt und über gelindem Kohlenfeuer so lange „geschlagen", bis die Masse das Aussehen einer Bisquitmasse erlangt hat. Die lauwarm gewordene Masse wird durch fortgesetztes Schlagen, nachdem dieselbe vom Feuer abgenommen worden ist, in einem kühlen Raume abgekühlt. Die Schneeruthe wird aus der Masse sodann herausgenommen und mittelst eines Spatels oder Holzlöffels werden 6 Deka Haarpuder sorgfältig eingerührt, worauf die Masse in die bereits vorbereiteten, sehr schwach mit Butter gestrichenen und mit Streumehl (d. i. Mehl und Zuckerstaub zu

gleichen Theilen vermengt) eingestaubten Blechformen bis zu 3/4 des inneren Raumes gefüllt und bei mäßiger Ofenwärme gebacken. Ein anderes Mischungsverhältniß für Bisquit-Soufflée ist folgendes (mit ganzen Eiern):

16 Deka Zucker, 8 Ganze, 4—5 Deka Reisstärkemehl, Citron, Vanille.

16 Deka Zucker mit 8 ganzen Eiern warm geschlagen und nach der Abkühlung 4—5 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl sorgfältig eingemengt. — Die früher genannten Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée, Marillen-, Himbeer- und Rosen- oder Hetscherlauflauf können ebenfalls mit „warm geschlagener Masse" bereitet werden, indem man die mit Ei geriebenen Nüsse oder Mandeln, oder die Marmelade mit der bereits fertigen und abgekühlten Bisquitmasse, die in kleinen Partien zugesetzt wird, sorgfältig verrührt und zum Schluße die entsprechende Quantität Haarpuder einmengt.

(Diese Art Bereitung hat den Vortheil, daß bei einiger Praxis mehrere Gattungen gleichzeitig gemacht werden können und so die einen in Blechformen, in großen oder kleinen, die anderen in Porzellan oder Papierkapseln gefüllt werden können.)

Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée. (Warme Masse.)

8 Deka Nuß, 16 Deka Zucker, 4 Ganze, 8 Dotter, 3-4 Deka Puder oder Mehl.

8 Deka Nuß- oder Haselnußkern, ferner geschälte oder gebrannte Mandeln oder gebrannte Haselnuß mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei fein gerieben. 16 Deka Zucker werden mit 4 ganzen Eiern, 8 Dottern auf gelindem Kohlenfeuer mittelst einer Schneeruthe zu einer steifen Bisquitmasse geschlagen und dann abgekühlt. Die mit Ei geriebenen Nußkerne oder Mandeln werden schaumig gerührt und die Bisquitmasse in kleinen Partien (löffelweise) mit denselben sorgfältig vermengt und zum Schluße 2—3 Deka Reisstärkemehl oder Haarpuder aus Weizenstärke eingerührt. Es kann der Haarpuder zuerst mit den Mandeln verrührt werden.

(Will man mehrere der genannten Sorten auf einmal herstellen, so werden die geriebenen Mandeln und Haselnüsse in je eine Schüssel gegeben und jedes schaumig

gerührt. Im Verhältnisse zu den vorbereiteten Sorten wird eine entsprechende Menge Bisquitmasse warm angeschlagen und abgekühlt, hierauf getheilt und jeder Theil mit den dazu gehörigen geriebenen Nüssen oder Mandeln verrührt. Nebst Nüssen und Mandeln können auch in einen Theil Bisquitbröseln oder auf dem Reibeisen geriebene Chocolade mit Bröseln gemengt, oder auch getrocknete und zerbröckelte Hohlhippen eingemengt werden. Auf diese Art kann mit warm geschlagener Masse eine Anzahl Sorten dieser „Omelette-Soufflée" auf einmal hergestellt werden, was in vielen Fällen vortheilhaft werden kann.*)

Leichter Kastanienauflauf.

(Omelette soufflée aux marons.)

12 Deka Kastanien,
2 Löffel Zuckerlösung,
2 Dotter,
16 Deka Zucker,
4 Ganze,
4 Dotter.

Kastanien werden weich gekocht, von den Schalen befreit und passirt, oder die Kastanien werden gebraten und dann passirt. 12 Deka passirte Kastanien werden mit 2 Dottern und 2 Eßlöffel voll aufgelöstem Zucker zu einem Brei angerührt. Von 16 Deka Zucker, 4 Ganzen und 4 Dottern wird eine Bisquitmasse angeschlagen, nach dem Abkühlen in kleinen Partien, d. i. löffelweise, den angerührten Kastanien zugesetzt und damit sorgfältig vermengt, Vanille als Würze eingerührt.

Kastanienauflauf. (Zweites Verfahren.)

Die passirten Kastanien werden mit fein gestoßenem Zucker und Vanillewürze angeknetet und so viel Staubzucker zugegeben, bis die Masse entsprechend süß geworden ist und dabei eine teigartige Masse bildet. Diese wird durch einen „Seiher" durchgedrückt, welcher Löcher von dem Umfange eines starken Strohhalmes hat. Es bildet sich auf diese Art unter dem Seiher das Durchgedrückte zu einem reis- oder nudelförmigen

*) Der Behandlung der Vorgänge, um mehrere Arten Backwerke unter einem zu bereiten, ist in diesem Buche ein eigenes Capitel gewidmet.

Producte, welches auch „Kastanienreis" genannt wird. Der Kastanienreis wird eine Zeit lang an der Luft gelassen, um denselben einigermaßen zu trocknen, worauf derselbe mit der besprochenen warm geschlagenen Bisquitmasse vermengt wird und auf je ein Ei ein Eßlöffel voll Kastanienreis zugesetzt wird.

Kalte Kastanien-Soufflée

wird ferner noch auf folgende Art bereitet:

Auf je einen Eiweiß-Schnee werden 3 Deka feiner Zuckerstaub und 1 Eßlöffel voll Kastanienreis gerechnet, und zwar:

5 Eiweiß fester Schnee wird mit 15 Deka Zuckerstaub durch Einschlagen mit der Schneeruthe eingemengt, Vanille zugesetzt und hierauf nach Gutdünken ein vorbereiteter übertrockneter Kastanienreis so viel eingemengt, daß die Kastanien vorherrschend werden. Diese Masse wird auf eine Schüssel in Form einer Torte oder Kuppel aufgetragen, mit Zucker bestaubt und bis zur Krustenbildung in den Ofen gegeben. Von Außen mit derselben Masse, so auch mit Kastanien, die mit Caramel überzogen sind (getunkte) belegt und mit Früchten oder Marmelade verziert.

Kalte Kastanien-Soufflée. (Zweites Verfahren.)

Anstatt eines Tellers wird ein „tellerartiger" Boden von mürber Bröselmasse in einer façonnirten Blechform ausgelegt und gebacken. Auf diesen wird der Kastanienreis-Crême aufgetragen, eine Kruste gebildet und verziert.

Auflauf

wird als eigentliche Mehlspeise, d. i. als Tafelstück verwendet, während die früher beschriebenen „leichten Auflauf oder Soufflée" mehr oder weniger ihrer außerordentlichen Schaumigkeit wegen für Personen mit schwacher Verdauung dienen.

Der „Auflauf“ soll ebenfalls eine genügende Schaumigkeit aufweisen, daher wird zu jeder Masse aus dem Eiweiß der dazu verwendeten Eier ein Schnee bereitet, während die Dotter mit dem Zucker und den anderen Bestandtheilen schaumig gerührt werden.

Jede der bisher beschriebenen Massen kann zur Bereitung von Auflauf verwendet werden. So gibt es Bisquit-, Mandel-, Brod-, Nuß-, Haselnuß-Auflauf u. s. w. Sie werden im warmen Zustande meist in Begleitung mit gedünstetem Obste servirt, während Pudding, von welchem später die Rede sein soll, mit einer Sauce aus Fruchtmasse oder Marmelade genossen wird.

Auflauf von Bisquit. (Warme Masse.)

16 Deka Zucker,
4 Ganze,
8 Dotter,
8 Deka Mehl,
8 Deka Puder,
Citron, warm geschlagen.

16 Deka Zuckermehl, 4 ganze Eier und 8 Dotter werden mit der Schneeruthe verrührt und auf gelindem Kohlenfeuer so lange wie ein Schnee lauwarm „aufgeschlagen“, bis die Masse so steif wie eine mit Schnee bereitete Bisquitmasse geworden ist. Ist dies erreicht, so wird durch fortgesetztes Schlagen mit der Schneeruthe in einem kühlen Raume die Masse vollständig abgekühlt und dann werden 8 Deka Mehl und 8 Deka Haarpuder oder Weizenstärkemehl mit einander vermengt, abgesiebt und mittelst Holzspatel in die Bisquitmasse eingerührt. Als Würze wird auf Zucker, abgeriebene Citronenschale, auch Vanille zugegeben.

Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Streumehl ausgestaubte façonnirte flache Form aus Blech drei Viertheile eingefüllt und gebacken. Nachdem die Masse ausgebacken ist, wird der fertige Auflauf aus der Form auf eine flache Schüssel gestürzt*) und, wie schon erwähnt, warm servirt.

---

*) Das Herausstürzen geschieht, indem man die Schüssel auf das fertige Stück legt, dann Beides umwendet, so daß die Blechform nach oben und die Schüssel nach unten zu stehen kommt, worauf Erstere abgenommen wird.

Bisquitauflauf. (Zweites Verfahren.)
(Gerührte Masse.)

16 Deka Zucker,
12 Dotter,
6—7 Schnee,
6 Deka Mehl,
6 Deka Puder,
Citron.

16 Deka Zuckermehl werden mit 12 Dottern schaumig gerührt. (Es wird, wie bekannt, anfangs nur der dritte Theil der Dotter zugesetzt und wenn die Masse schaumig geworden, die anderen dazu gehörigen Dotter nach und nach eingerührt.) Sind alle Dotter in der Masse und ist diese schaumig genug, wird der feste Schnee von 6 Eiweiß, 6 Deka Mehl und 6 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) eingemengt und sorgfältig verrührt. Als Würze wird Citronenschale und Vanille gegeben.

(Jede Bisquitmasse, welche zu Torten verwendet wird, so wie sie im zweiten Capitel des ersten Bandes angeführt sind, kann zu Auflauf verwendet werden; die hier eben beschriebenen Massen sind aber bei richtiger Behandlung für Auflauf als die geeignetsten zu betrachten.)

Mandelauflauf.

5-6 Deka Mandeln,
1 Ei,
7 Deka Zucker,
6 Dotter,
4—5 Schnee,
4 Deka Mehl,
Citron.

5 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei im Steinmörser fein gerieben und hierauf mit 10 Deka Zuckermehl und 6 Dottern schaumig gerührt. Ist die Masse schaumig genug, so werden von 5 Eiweiß der festgeschlagene Schnee und 4 Deka Mehl oder Haarpuder, oder beides zu gleichen Theilen mit dem Schnee in die Masse eingemengt. (Man rechnet auf jedes Eiweiß 1½ Deka Mehl oder Haarpuder.) Citronenschale wird als Würze zugegeben.

Auflauf von Brodmasse.

In die bereits fertige Mandelmasse, wie dieselbe soeben besprochen, werden anstatt Mehl oder Haarpuder gestoßene und abgesiebte Bisquitbröseln in derselben Gewichtsmenge ein-

gerührt. Sind die Bröseln sehr trocken, so wird 1 Dotter mehr oder 1 Eßlöffel voll aufgelöster Zucker, 1 Eßlöffel voll Wein oder Rum mit in die Masse eingerührt, sodann der Schnee und die Bröseln. Als Würze werden Citronenschale, Zimmt, wenig Nelken und fein geschnittene eingesottene Orangenschalen mitverrührt.

Brodauflauf. (Zweites Verfahren.)

10 Deka Mandeln, 2 Ganze, 16 Deka Zucker, 10 Dotter, 5 Deka Mehl, Brodbröseln, Rum, Orangenschalen, Citron, Zimmt, Muscat, Nelken, 7–8 Schnee.

Schwarzbrod wird in dünne Scheiben geschnitten und braun gebäht, und zwar so lange bei mäßiger Wärme im Ofen gelassen, bis dasselbe durch und durch braun geworden ist. Hierauf wird dieses Brod gestoßen und abgesiebt. Von diesem abgesiebten Brode werden 10 Deka mit Wein derart angefeuchtet, daß dieselben keine Flüssigkeit mehr aufsaugen. Es werden auch noch Zimmt- und etwas Nelken-Cardamomen-Pulver eingemengt. Ferner werden 10 Deka Mandeln mit 2 ganzen Eiern (oder 1 Ganzes, 2 Dotter) fein gerieben und hiezu 16 Deka Zucker gegeben, mit 8—10 Dottern schaumig gerührt. Schließlich werden 5 Deka Mehl und die mit Wein gut angefeuchteten Brodbröseln darunter gemengt. (Auch können Rosinen und fein geschnittene Orangenschalen oder gemischte eingesottene Früchte, sowie 1—2 Eßlöffel voll Rum oder Cognac darunter gemengt werden; nebst den Gewürzen kann man auch abgeriebene Citronenschale in die Masse zugeben. Schließlich von 7—8 Eiweiß der fest geschlagene Schnee eingemengt.

Brodauflauf (à la financière). (Drittes Verfahren.)

6 Deka Brot, 6 Deka Butter, 6 Deka Mandeln, 1 Ganzes, 9 Deka Zucker, 6–8 Dotter, 3–4 Schnee, Citron, Zimmt, Rum, Rothwein.

6 Deka Weiß- oder Schwarzbrod werden auf dem „Reibeisen" gerieben und in 6 Deka Butter geröstet, bis das Fett vollständig von den Brodbröseln aufgesaugt und dieselben schwach gebräunt wurden.

6 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit 9 Deka Zucker und 6—8 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale, Zimmt, Rum, Rothwein als Würze beigegeben, das be-

reits geröstete und vollständig abgekühlte Schwarzbrod wird in die schaumig gerührte Masse mit dem Schnee von 3 oder 4 Eiweiß eingemengt.

Semmelauflauf.

5 Semmeln,
1/3 Liter Milch,
1 Ei,
10 Deka Zucker,
5 Dotter,
Citron,
Muscat,
5 Deka Butter,
3—4 Schnee,
gestiftelte Mandeln.

Von 5 Semmeln oder Milchbroden*) wird die Kruste abgeschält, das weiche Innere in kleine Schnitzel geschnitten und mit der Mischung von ungefähr 1/3 Liter Milch, 1 Ei, 1 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker derart angefeuchtet, daß diese Semmelstückchen so viel Feuchtigkeit haben, als eine ungebackene Masse. 10 Deka Zucker werden mit 5 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale und Muscatnuß oder Blüthe als Würze, sowie Rosinen und Korinthen beigegeben; ferner werden 5 Deka Butter geschmolzen und eingerührt und endlich die erweichten Semmeln mit dem von 4 Eiweiß geschlagenen Schnee eingemengt.

Semmelauflauf. (Zweites Verfahren.)

10 Deka Semmel,
10 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
6 Dotter,
1 Ganzes,
Citron,
Zimmt,
Muscat,
gestiftelte Mandeln,
3—4 Schnee.

10 Deka in Würfel geschnittene geschälte Semmeln werden in 10 Deka Butter geröstet und hierauf erkalten gelassen. 10 Deka Zucker werden mit 6 Dottern und 1 ganzen Ei schaumig gerührt, Citronenschale, Muscatnuß, Zimmt als Würze gegeben. Die erkalteten gerösteten Würfel und einige Deka gestiftelte Mandeln nebst 2—3 Löffel Rahm werden in die schaumige Masse eingerührt und schließlich der Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt.

Semmelauflauf. (Drittes Verfahren.)

5 Deka Mandeln werden mit Ei fein gerieben und mit 8 Deka Zucker, 6 Dottern und 1 ganzen Ei, oder 8 Dottern,

*) Altgebackene vom Tage zuvor sind hiezu gut geeignet.

schaumig gerührt, Citronenschale, Vanille, Zimmt, Cardamomen als Würze zugegeben. 5—6 Deka Semmelbröseln werden zuerst entweder in einer Pfanne oder im Ofen erwärmt und wieder erkalten gelassen; hierauf entweder mit Wein oder mit der früher erwähnten Mischung von Milch, Ei und Zucker angefeuchtet, die angefeuchteten Bröseln mit der schaumig gerührten Masse und 4—5 Eiweiß-Schnee sorgfältig vermengt.

5 Deka Mandeln,
8 Deka Zucker,
8 Dotter,
1 Ganzes,
Citron,
Vanille,
Zimmt,
Wein oder Eiermilch.

Macaroni-Auflauf.

10 Deka Macaroni (auch die käuflichen sogenannten Mehlspeisen, wie Sterne, Ringe u. s. w.) werden mit Milch und Wasser, etwas Salz, worin man auch ein Stückchen Zucker gegeben hat, weich gekocht, die Flüssigkeit abgegossen und die Macaroni noch eine Zeit lang in dem warmen Geschirre stehen gelassen, damit die an demselben anhaftende Feuchtigkeit verdunste. Hierauf auf ein Sieb gegeben, um sie abkühlen zu lassen, und in fingerlange Stücke geschnitten.

10 Deka weiche Butter werden mit 10 Deka Zucker, 6 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale als Würze gegeben, die bereits vorbereiteten gekochten Macaroni eingemengt und schließlich der Schnee von 5 Eiweiß und 2 Deka Haarpuder oder Reisstärkemehl eingerührt.

10 Deka Macaroni,
10 Deka Butter,
10 Deka Zucker,
6 Dotter,
1 Ganzes,
Citron,
5 Schnee,
2 Deka Puder.

Chocolade-Auflauf.

8 Deka Mandeln werden mit Ei fein gerieben und mit 16 Deka Zucker, 8 Dottern, 1 ganzen Ei schaumig gerührt; 6 Deka Cacaomasse oder 12 Deka Chocolade werden durch Erwärmen auf einem Teller weich gemacht, die Chocolade mit Wasser, die Cacaomasse mit aufgelöstem Zucker verrührt und zu einer dickflüssigen Masse bereitet. Diese wird mit der schaumigen Masse vermengt, hierauf der Schnee von 6 Eiweiß und 2 Eßlöffeln voll Bisquitbröseln oder 2 Deka Reisstärkemehl eingerührt. Vanille wird als Würze zugegeben.

8 Deka Mandeln,
Ei zum Reiben,
8–10 Dotter,
6 Deka Cacao (oder 12 Deka Chocolade),
6 Schnee,
Bisquitbröseln,
Vanille.

Chocolade-Auflauf mit Macaroni.

Anstatt der Bisquitbröseln werden in die fertige Chocolademasse die weich gekochten und bereits abgekühlten Maccaroni eingemengt.

Chocolade-Auflauf. (Zweites Verfahren.)

6 Deka Mandeln,
Ei zum Reiben,
8 Deka Butter,
8—10 Dotter,
6 Deka Cacao,
6—8 Schnee,
3—4 Deka Mehl oder Puder.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, 8 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit 8—10 Dottern schaumig gerührt. Mittlerweile werden 6 Deka Cacaomasse durch Erwärmen auf einem Teller erweicht und mit aufgelöstem Zucker (1/4 Kilo Zucker, 1/4 Liter Wasser) verkocht, eingerührt, zu einer dickflüssigen Masse gemacht und mit der bereits schaumig gerührten Masse vermengt. Hierauf der Schnee von 8 Eiweiß und 4 Deka Mehl oder Haarpuder darunter gemengt.

Kastanienauflauf.

Gebratene Kastanien werden im Steinmörser zerstossen nd dann passirt. Gekochte Kastanien werden so wie die gebratenen von den Schalen befreit und passirt.

15 Deka Kastanien,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
1—2 Ganze,
10 Deka Butter,
Rosinen,
Korinthen,
Vanille,
6—8 Schnee.

15 Deka passirte Kastanien werden mit 15 Deka Zucker angeknetet, mit 8 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, 1 oder 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, 10 Deka geschmolzene Butter darunter gemengt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Nebstdem werden noch Rosinen, Korinthen und Vanille zugegeben und zum Schluße, wenn die Masse schaumig genug geworden ist, werden von 6—8 Eiweiß der Schnee zugesetzt und mit 4 Deka Mehl eingemengt.

Kastanienauflauf. (Zweites Verfahren.)

8 Deka Mandeln, 15 Deka Zucker, 15 Deka Kastanien, 15 Deka Butter, Rosinen, Korinthen.

Gebratene Kastanien werden zerstossen und passirt. 8 Deka geschälte süße Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, mit 15 Deka Zuckermehl, 15 Deka von den passirten Kastanien vermengt und mit Eiweiß zu einer weichen Masse angemacht, die schaumig gerührt wird. Nun werden 15 Deka geschmolzene Butter eingemengt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Vanille wird als Würze nebst Rosinen und Korinthen zugegeben. Schließlich, wenn die Masse genug schaumig ist, wird der Schnee von 6—8 Eiweiß, 3—4 Deka Mehl eingemengt*).

Früchtenauflauf von Brodmasse.

Kirschen, Weichseln, Marillen, Mirabellen, Agras, Trauben, Pfirsiche und Pflaumen als Füllung.

15 Deka Zucker, 6 Dotter, 3 Ganze, Citronen, Zimmt, 8 Deka Bisquitbrösel, 6—7 Deka Semmelbrösel.

15 Deka Zucker werden mit 6 Dottern und 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, Citronenschale, Zimmt zugesetzt. Von den gedünsteten Früchten, welche in die Masse eingemengt werden sollen, wird der übrigbleibende Saft ungefähr auf die Hälfte eingekocht und nach dem Erkalten in die bereits schaumige Masse eingerührt. Es werden nämlich die Früchte auf einen Seiher ausgeschüttet, welcher über ein Gefäß gelegt worden ist, der süße Saft, in welchem die Früchte gedünstet worden sind, läuft in das untere Gefäß ab und wird eingedampft. Kirschen und Weichseln können auch zur Jahreszeit im rohen Zustande in die Masse eingemengt werden und man giebt 3—4 Eßlöffel Kirschen- oder Weichsel-Syrup anstatt eines eingedampften Saftes in die Masse. — Ist die Masse genügend schaumig gerührt, so werden die abgetropften Compotfrüchte in die Masse gemengt und gleichzeitig 8 Deka Bisquitbröseln, 7 Deka Semmelbröseln

*) Da die Kastanien an und für sich genügend Mehl-, resp. stärkehältig sind, so ist nur ein kleiner Zusatz von letzterem nöthig.

und 5 Eiweiß-Schnee eingerührt. Die Masse wird in eine flache, façonnirte Form gefüllt, die mit Butter bestrichen und mit Streumehl eingestaubt worden ist, bei mäßiger Wärme gebacken und mit Zucker bestaubt und servirt.

Soll auf diese Art ein

Aepfel- und Birnenauflauf

hergestellt werden, so werden die hierzu bestimmten Aepfel (man wähle harte Winteräpfel, die beim Kochen ganz bleiben, und nicht zerfallen) geschält, in Würfel geschnitten, mit Wasser, Wein, Zucker und ein Stückchen Zimmt gedünstet, mit dem Safte erkalten gelassen, dann abtropfen gelassen und in die Masse gemengt. Ebenso verfährt man mit Birnen, die zu Auflauf verwendet werden sollen. Zu dem „Aepfel- oder Birnenauflauf" kann auch eine der früher beschriebenen Massen zu Semmelauflauf verwendet werden.

Reisauflauf.

15 Deka Reis,
$^3/_{10}$ Liter Milch
3 Deka Butter,
Zimmt, Citron,
15 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
8 Dotter,
8 Schnee,
3 Deka Zucker.

15 Deka sorgfältig gereinigter Reis wird in $^3/_{10}$ Liter kochende Milch geschüttet, in welche auch 3 Deka Butter, ein Stückchen Zimmt, ein Stückchen Citronenschale mitgekocht haben. Man läßt den Reis „aufkochen" und stellt das Gefäß mit demselben, nachdem es vom Feuer abgenommen worden ist, an einen Ort auf dem Kochherde, wo die Siedehitze zwar erhalten ist, der Reis aber nicht kocht. Der Reis quillt an, wird von Zeit zu Zeit aufgerührt und bei steter gleichmäßiger Hitze erhalten, bis er vollständig erweicht ist, wobei auch die Milch vollständig aufgesogen worden ist. Der Reis wird dann zum Auskühlen auf eine Schüssel gegeben.

15 Deka weiche Butter werden mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt und bei stetem Rühren 8 Dotter nach und nach zugegeben. Der mittlerweile erkaltete Reis wird mit 1 Ei sorgfältig vermengt und dann wird die gerührte Masse in kleinen

Partien dem Reis zugesetzt und genau vermengt, worauf dann der Schnee von 8 Eiweiß, bei welcher 2—3 Deka Zucker eingeschlagen worden sind, in die Reismasse gegeben und sorgfältig vermengt werden.

Reisauflauf mit Früchten.

Zu diesem wird die Masse einigermaßen compacter gemacht und zwar dadurch, daß bei sonstigem gleichen Mischungsverhältnisse und gleicher Behandlung 2—3 Eiweiß-Schnee weniger gegeben wird. Im Uebrigen wird die Reismasse wie eben besprochen bereitet.

Die fertige Reismasse wird in eine flache Form, ungefähr einen Daumen hoch eingefüllt, darauf eine dünne Oblatte gelegt. (Es gibt dünne und doppelt starke Oblatten.) Auf die Oblatten wird eine Lage gedünstetes Obst aufgelegt, von welchem man den Saft abtropfen ließ; auf die Obstschichte wird wiederum Reismasse in der gleichen Höhe, wie die untere Lage, auf das gedünstete Obst aufgetragen und so gebacken. (Aepfel, die zu diesem Zwecke gedünstet werden, können in Halbe, Viertel, oder Achtel, Schnitzel oder Würfel geschnitten sein, werden mit Zucker, Wein, Wasser und Zimmt gedünstet. Die Füllung wird mit Korinthen und Rosinen bestreut und darauf die zweite Schichte Reismasse aufgetragen.)

Früchten-Reisauflauf. (Zweites Verfahren.)

Anstatt einer Lage werden die Früchte in die Reismasse gemengt und werden hierzu die festeren Früchte gewählt. Dazu eignen sich die in Würfel geschnittenen, gedünsteten Aepfel. Auch die anderen Früchte, wie Marillen, Pfirsiche, Reineclaude können in Würfel geschnitten sein; Rosinen und Korinthen können mit eingemengt werden.

Tutti-Frutti-Reisauflauf

ist ein „Früchten-Reisauflauf" mit verschiedenen Obstgattungen gefüllt. Man wählt selbstverständlich Früchte mit ausgesprochenen Farben, so z. B. schöne gelbe Marillen, rothe Birnen, schöne grüne Reineclaudes, in Zucker eingesottene Weichseln u. s. w., die man abtropfen läßt und nachdem dieselben in kleine Stückchen geschnitten worden sind, in die Masse gemengt werden. Die Form hiezu wird sorgfältig und genügend mit Butter bestrichen und bestaubt damit von den Früchten nichts an der Form kleben bleiben kann, und beim Herausstürzen abreißt.

Griesauflauf.

1/3 Liter Milch,
4 Deka Butter,
15 Deka Gries,
10 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
Vanille,
Citron.
8 Schnee.

1/3 Liter Milch wird mit 4—5 Deka Butter zum Kochen gebracht. In die kochende Milch läßt man 15 Deka Gries langsam unter beständigem Umrühren einschütten und wird so lange auf dem Feuer oder auf der heißen Herdplatte das Rühren fortgesetzt, bis die Masse glatt geworden ist. Zum Erkalten wird sodann die Masse auf eine Schüssel gegeben und öfters umgewendet, um eine Krustenbildung zu verhindern.

10 Deka Butter werden erweicht, mit 15 Deka Zucker und 8 Dottern schaumig gerührt, Citronenschale und Vanille als Würze zugegeben. Der mittlerweile erkalteten Griesmasse wird 1 Ei zugesetzt, sorgfältig damit vermengt und glatt gearbeitet, worauf die bereits schaumig gerührte Masse in kleinen Partien der Griesmasse zugesetzt wird, verrührt und glatt gearbeitet. Schließlich wird der feste Schnee von 8 Eiweiß eingemengt.

Sago-Auflauf.

1/3 Liter Milch mit 3 Deka Butter wird kochend gemacht, 15 Deka Sago unter fortwährendem Umrühren langsam einlaufen gelassen, wieder ins Kochen gebracht und bei der Siedehitze erhalten, d. i. an einen Ort auf der Herdplatte gebracht,

wo die Masse bei der Siedehitze erhalten ist aber nicht kocht. Des Anbrennens wegen muß die Masse öfters umgerührt werden, und wenn der Sago die Milch vollständig aufgesaugt hat und so weich geworden ist, daß er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, wird die Masse auf eine Schüssel gegeben, um sie erkalten zu lassen. Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 8 Dottern und 12 Deka Zucker schaumig gerührt, Citronenschale und Vanille als Würze zugegeben. Die erkaltete Sagomasse wird mit 1 Ei sorgfältig vermengt und die schaumig gerührte Butter in kleinen Partien der Sagomasse zugegeben, sorgfältig vermengt und endlich der Schnee von 8 Eiweiß eingerührt, in welchem 3 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind.

1/3 Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Sago,
12 Deka Butter,
12 Deka Zucker,
8 Dotter,
8 Schnee,
3 Deka Zucker,
zum Schnee,
Vanille, Citron.

Auflauf von Tapioca (ostindischem Sago).

Die Tapioca ist gewöhnlich knollig, wird daher vor dem Gebrauche zerdrückt oder zerstossen und abgesiebt, dann so wie Sago behandelt und das gleiche Mischungs- und Gewichts-Verhältniß angenommen wie bei gewöhnlichem Sago und auch dasselbe Verfahren angewendet.

Kartoffelauflauf (Erdäpfel).

Kartoffel werden gewaschen, dann gebacken, hierauf das Innere durch ein Sieb passirt und erkalten gelassen. 8 Deka Butter und 8 Deka Zucker werden mit 4 Dottern und 1 ganzen Ei, die nach und nach bei beständigem Rühren zugesetzt werden, schaumig gerührt. Vanille und Citronenschale als Würze. 10 Deka der passirten gänzlich erkalteten Kartoffeln werden mit der schaumig gerührten Masse sorgfältig vermengt. Es wird nämlich die schaumige Buttermasse in kleinen Partien (löffelweise) den passirten Kartoffeln zugegeben und mit denselben vermengt und glatt gearbeitet, hierauf der Schnee von 3—4 Eiweiß eingemengt.

Auch können Rosinen oder Korinthen gegeben werden.

8 Deka Butter,
8 Deka Zucker,
4 Dotter,
Ganzes,
Vanille, Citron,
Kartoffel,
4 Schnee,
Rosinen,
Korinthen.

Mehlauflauf (Brandmasse*).

1/3 Liter Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Mehl,
12 Deka Butter,
8 Dotter,
12 Deka Zucker,
Vanille, Citron,
8 Schnee,
3 Deka Zucker,
Korinthen,
Rosinen.

1/3 Liter Milch wird mit 3 Deka Butter zum Kochen gebracht und bei fortwährendem Verrühren 15 Deka gesiebtes Mehl in die kochende Milch eingemengt und so lange auf dem Feuer verrührt und abgetrieben, bis die Masse vollständig glatt geworden ist, einen Knollen bildet und dabei sich beim Rühren von dem Geschirre, in welchem es gearbeitet wird, loslöset. Die so bereitete Brandmasse wird in einem kühlen Raum zur Abkühlung auf einen Teller gegeben, dabei öfters umgewendet, um Krustenbildung zu verhindern. Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 8 Dottern (oder 6 Dotter 1 ganzes Ei) und 10—12 Deka Zucker schaumig gerührt. Vanille, Citronenschale als Würze. Die vollständig erkaltete Brandmasse wird mit der schaumigen Masse vermengt. Es wird nämlich die gerührte Masse in Partien kleinen der Brandmasse zugesetzt, mit dieser in einem Steinmörser anfangs gestossen und wenn sie von der Buttermasse weicher geworden ist, auch glatter gearbeitet, bis Alles genau und sorgfältig vermengt ist. Schließlich wird der Schnee von 8 Eiweiß darunter gerührt, in welchem 3 Deka Zucker mit eingeschlagen werden.

Tutti-Frutti-Brandauflauf

wird bereitet, indem in die fertige Masse Rosinen, Korinthen, gestiftelte Mandeln, in kleine Stückchen geschnittene eingesottene Früchte verschiedener Farbe eingemengt werden. Die Form, in welcher eine solche mit Früchten vermengte Masse gebacken wird, muß besonders sorgfältig mit Fett bestrichen und mit Streumehl eingestaubt werden, damit die Früchtentheile beim Backen nicht an der Form kleben bleiben können.

---

*) Bekannt unter der Bezeichnung „Bechamel“.

Mandel-, Haselnuß- und Macaronenauflauf.

In die beschriebene fertige Mehl- oder Brandmasse werden die in kleine Würfel geschnittenen Macaronen*), so auch Rosinen und Korinthen eingemengt.

Chocolade-Auflauf von Brandmasse. (Erstes Verfahren.)

Zu dem oben angenommenen Mischungsverhältnisse (von 15 Deka) werden 10—12 Deka käufliche Chocolade auf dem Reibeisen gerieben und in die fertige Masse eingemengt.

Chocolade-Auflauf von Brandmasse. (Zweites Verfahren.)

Es werden auf das angenommene Mischungsverhältniß (von 15 Deka) 7—8 Deka Cacaomasse erwärmt, mit aufgelöstem Zucker (Zuckerlösung von 1/4 Liter Wasser, 1/4 Kilo Zucker verkocht) zu einem dickflüssigen Brei angerührt und in die fertige Masse eingemengt, und zwar entweder gleichzeitig mit der gerührten Butter in die Brandmasse, oder auch, nachdem die Brandmasse mit der schaumiggerührten Butter schon vermengt ist, worauf der Schnee eingerührt wird.

Zwei- oder dreifärbiger Auflauf von Brandmasse.

Von der besprochenen Auflaufmasse wird eine Schichte ungefähr daumenhoch in die zu Auflauf bestimmte Form gefüllt; ein Theil der Masse wird roth gefärbt und der andere Theil mit der aufgelösten Cacaomasse gemengt und so eine Schichte über die andere gefüllt. Will man einen marmorartigen Auflauf darstellen, so wird ein größerer Theil der Masse ungefärbt gelassen, ein Theil blaßroth und der andere Theil mit aufgelöster Cacaomasse braun gefärbt. Die unge-

*) Nicht zu verwechseln mit Macaroni.

färbte Masse wird mit einem Löffel an verschiedenen Stellen in die Form gegeben, die rothe, so auch die braune Masse zwischen der ungefärbten angebracht, und wenn die Masse vollends untergebracht ist, wird mit einem in dieselbe eingetauchten Messer oder einer Nadel die Masse nach verschiedenen Seiten geschoben und so durch Verschiebung das marmorartige Aussehen hervorgebracht.

Fleischauflauf von Brandmasse.

15 Deka Fleisch,
6 Deka Fett,
Petersilie,
Lorbeerblätter,
Muscatblüthe,
Thymian,
Majoran,
Cardamomen,
Salz, Pfeffer,
8 Deka Butter,
1/3 Ltr. Fleischbrühe,
15 Deka Mehl,
8 Dotter,
6 Schnee.

15 Deka der mageren gebratenen Theile von Geflügel, Wildpret oder anderen jungen Thieren werden mit 5—6 Deka Fett fein gehackt und im Steinmörser gestossen, hierauf durch ein Sieb passirt. Beim Stossen wird das Grüne von Petersilie, Lorbeerblätter, Muscatblüthe, Thymian, Majoran und Salz zugegeben. — 1/3 Liter Fleischbrühe wird mit 8 Deka Fett in's Kochen gebracht, 15 Deka Mehl eingerührt und glatt gearbeitet.

Fig. 57.

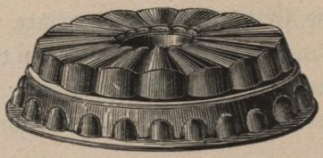

Fig. 58.

Die passirte Fleischmasse wird mit der Brandmasse vermengt, sorgfältig verrührt und 8 Dotter daruntergearbeitet; zum Schluße wird der Schnee von 6 Eiweiß eingemengt.

Es war früher schon die Rede davon, daß Auflauf zumeist in flache, drei bis vier Finger hohe, mit Fett bestrichene Formen (Fig. 57 und 58), welche auch mit Streumehl bestaubt worden sind, gefüllt und gebacken werden. Sie werden, sobald die Masse fertig gebacken ist, welcher Umstand daran zu erkennen ist, daß bei einem leichten Aufdrücken in der Mitte des Stückes eine gewisse Elasticität sich zeigt, währenddem, wenn die Masse noch nicht ausgebacken ist, bei einem leisen Aufdrücken in der

Mitte eine Nachgiebigkeit der Masse mit einem schwachen Geräusche stattfindet. Ausgebacken wird das Stück, auf eine Schüssel gestürzt und warm servirt, zuvor aber mit Zucker eingestaubt, die mit einer Würze gemengt ist.

Mandel-, Nuß-, Haselnußauflauf von Brandmasse.

Bei diesen Arten Auflauf bildet die Brandmasse die eigentliche Grundmasse, in welche die schaumig gerührte ein-

Fig. 59.

Fig. 60.

gemengt wird, nur daß die genannten Früchte als Zusatz dienen, und in großen, so auch in kleinen Formen gefüllt und gebacken, hierauf sammt der Form oder herausgestürzt, servirt.

Mandelauflauf mit Brandmasse.

10 Dk. Mandeln,
1 Ganzes zum Reiben,
15 Deka Zucker,
8 Dotter,
10 Deka Butter,
1/2 Ltr. Milch,
15 Deka Butter,
Citron,
8 Schnee.

10 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei im Steinmörser fein gerieben und diese mit 15 Deka Zucker und 8 Dottern schaumig gerührt. 10 Deka Butter werden erwärmt und flüssig in die gerührte Masse gegossen, worauf das Schaumigrühren fortgesetzt wird.

1/3 Liter Milch (1 Seidel) wird mit 5 Deka Butter zum Kochen gebracht und 15 Deka gesiebtes Mehl unter fortwährendem Umrühren in die kochende Milch eingebeutelt. Das Umrühren auf dem Feuer wird so lange fortgesetzt, bis die daraus gebildete Masse ein Knollen geworden ist, der vom Geschirre sich loslöst, ohne daß an demselben etwas haften bleibt, und beim Anfühlen nicht klebrig erscheint.

Nachdem diese Masse erkaltet, wird sie im Steinmörser mit der mittlerweile schaumig gerührten Masse, die löffelweise

zugesetzt wird, durch Stossen vermengt, sorgfältig verrührt und glatt gearbeitet. Zum Schluße werden von 8 Eiweiß der Schnee darunter gerührt.

Bei „Nuß- oder Haselnußauflauf" wird dasselbe Mischungsverhältniß angenommen; nur wird von Nüssen- oder Haselnüssen die Hälfte, d. i. zu gleichen Theilen auch geschälte Mandeln, wie bei gewöhnlicher Nuß- oder Haselnußmasse, gegeben, so daß bei der oben angenommenen Gewichtsmenge 5—6 Deka Nuß- oder Haselnußkern und 5—6 Deka geschälte Mandeln mit Ei fein gerieben zum Mischungsverhältnisse zugegeben werden.

Außer den bisher angeführten Arten von Auflauf können aus den in früheren Capiteln besprochenen leichten Massen, wie Mandel-, Linzer, Nuß- und Haselnußauflauf bereitet werden, indem die hiezu gehörige Form angewendet wird. In solchem Falle werden Korinthen oder Rosinen der Masse zugesetzt. Auch werden Auflauf mit gedünsteten Früchten belegt und zu verschiedenen Jahreszeiten die vorhandenen Obstsorten mit der Masse als Füllung entweder mitgebacken und entweder im rohen Zustande oder gedünstet als Zwischenlage beim Einfüllen in die Form eingelegt.