



Puddings.

1. Über das Kochen des Puddings.

Das Kochgeschirr (Kasserolle), in welches die Puddingform zum Kochen gestellt wird, muß etwas höher sein als die Form. Man gibt soviel heißes Wasser in die Kasserolle, daß die Form noch zweifingerbreit darüber heraussteht, damit beim Kochen das Wasser nicht in die Form dringen kann. Um den gut passenden Deckel gibt man gewöhnlich noch einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Es ist gut, die Kasserolle in das Rohr zu stellen, da es dann nicht allzusehr kocht und auch Oberhitze hat. Jedoch ist dies nicht unbedingt notwendig. Bevor man den Pudding auf die dazu bestimmte Platte herausstürzt, löst man ihn mit einem spitzen Messer von allen Seiten ab, legt die Platte auf die Form, stürzt schnell um, läßt das Ganze einige Minuten stehen und hebt die Form vorsichtig in die Höhe. Jeder Pudding kann mit einigen Löffeln voll gezuckertem, heißem Wein übergossen werden, wenn auch andere Saucen dazu serviert werden. Will man einen brennenden Pudding zu Tisch bringen, so legt man in die obere Öffnung einige Stückchen Zucker, gießt zwei bis drei Löffel starken Rum darauf und zündet ihn an.

2. Mandelpudding.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt, 100 g süße, abgezogene Mandeln werden fein gewiegt, die Schale einer halben Zitrone abgerieben und dies

alles mit 25 g feinen Semmelbröseln zusammengerührt. Zuletzt kommt der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Die Masse wird in eine gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Dunstform gefüllt und eine Stunde in Wasser gekocht.

3. Gerührter Mandelpudding.

Man rührt 5 Eidotter mit 50 g Butter ab, gibt 70 g Zucker, 70 g geschälte, in Stifeln geschnittene Mandeln, 2 fein zusammengeschnittene, in gute Milch geweichte Semmeln oder Kipfeln, etwas Rosinen und fein geschnittenes Zitronat und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß dazu, kocht den Pudding in Dunst, stürzt ihn auf eine Platte und gibt Chateau oder Hagebuttensauce Nr. 341 dazu.

4. Feiner Mandelpudding.

Es werden 100 g frische Butter mit 100 g Zucker und 5 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; dann werden 100 g geschälte, im Rohr gelb geröstete Mandeln gestoßen und mit 35 g Semmelbröseln unter die Masse gerührt. Zuletzt kommt der Schnee von 5 Eiweiß daran. Der Pudding wird $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht und auf eine Platte gestürzt. Dazu gibt man Rotwein oder eine Fruchtsauce Nr. 346.

5. Englischer Pudding.

200 g trockenes Nierenfett wiegt man fein, verreibt es mit 100 g Mehl und mischt es mit 100 g Zucker, 2 Eiern, 4 Eßlöffel voll Obers, 2 Löffel Rum, etwas Salz, je 1 Messerspitze Nelkengewürz und Zimt, etwas Rosinen und Weinbeeren, etwas abgezogene, gewiegte Mandeln, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat, 3 bis 4 feingeschnittene Äpfel und ein halbes Päckchen Backpulver, Marke „Treff“. Hat man alles gut vermischt, füllt man die Masse in die Form und kocht den Pudding eine Stunde in Dunst, stürzt ihn auf die Schüssel oder Platte, serviert ihn brennend und gibt eine Weinsauce Nr. 344 hinzu.

6. Pudding mit saurem Rahm.

2 ganze Eier und 2 Dotter schlägt man mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm gut ab und gibt nach und nach 4 schwache Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz und den Schnee der 2 Eiweiß dazu. Man füllt die Masse in eine Dunstform und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden. Ist der Pudding fertig, wird er mit heißer Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäse überstreut. Denselben Pudding macht man auch mit einigen Löffeln Zucker, gibt Zitrone dazu, läßt den Parmesankäse weg und serviert ihn mit gedünstetem Obst.

7. Schwarzbrotpudding.

6 Eidotter rührt man mit 6 Eßlöffel Zucker und dem Saft einer halben Zitrone schaumig. Dann kommen 8 Eßlöffel voll Bröseln von geröstetem Schwarzbrot, welche man vorher mit 4 Eßlöffeln Rotwein und 2 Löffel Rum angefeuchtet hat, etwas geriebene Zitrone, für 20 Heller gewiegte Mandeln, 20 Heller kandierte, gewiegte Pomeranzenschalen, 2 Hände voll Sultaninen, 2 Messerspitzen gestoßener Zimt, wenig Nelkengewürz, 3 Messerspitzen Backpulver „Treff“ und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Diesen Pudding kann man im Rohr backen oder auch in Dunst kochen. Eine Viertelstunde, bevor man ihn zu Tisch gibt, übergießt man ihn mit $\frac{1}{2}$ l weißem Kochwein, welchen man vorher mit Zucker und etwas ganzem Zimt gekocht hat.

8. Schokoladenpudding.

Man rührt 8 Eigelb mit 180 g Zucker schaumig, gibt 200 g feingestoßene oder durch die Maschine getriebene, abgezogene Mandeln, für 20 Heller Zitronat und Orangeat, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 50 g geriebene Schokolade und 20 g geriebenes Mundbrot dazu, rührt alles gut durcheinander und hebt den Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, der Teig wird in die ausgestrichene Form gefüllt

und 1 Stunde gebacken oder in Dunst gekocht. Man gibt Rotweinsauce Nr. 344 oder Weincreme Nr. 268 dazu.

9. Schokoladepudding auf andere Art.

Man läßt 50 g frische Butter lauwarm werden, rührt so viel Mehl hinein, als die Butter annimmt, und röstet es hellgelb; dann gibt man 150 g Schokolade dazu und ver-rührt gut. $\frac{1}{4}$ l süßen Rahm bringt man zum Kochen, rührt ihn langsam in die Masse, aus welcher man ein dickes Mus kocht und dann auskühlen läßt. Es kommen nun 5 Eidotter, 150 g Zucker und der Schnee der 5 Eiweiß dazu. Der Pudding wird 1 Stunde in Dunst gekocht. Zitronensauce ist gut dazu.

10. Erdbeerenpudding.

$\frac{1}{4}$ l reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gedrückt. Dann rührt man $\frac{1}{8}$ l süßen Rot- oder Weißwein mit 8 Ei-gelb, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo feingeriebenes Biskuit, nebst 50 g Zucker und 2 Messerspitzen voll Zimt und den Erdbeersaft dazu, rührt alles durcheinander, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie im Rohr. Ist der Pudding fertig, stürzt man ihn auf die dazu bestimmte Platte und verziert ihn mit rotem und weißem Streuzucker.

11. Haselnußpudding.

140 g Zucker werden mit 5 Eidottern abgerührt. Dann kommen 140 g geriebene Haselnüsse, 30 g mit Arak an-gefeuchtete Semmelbröseln und der Schnee von 4 Eiweiß dazu. Die Masse füllt man in eine Form und kocht sie 1 Stunde in Dunst oder bäckt sie in einer Tortenform $\frac{3}{4}$ Stunden langsam im Rohr. Eine Pomeranzensauce Nr. 348 oder Hagebuttensauce Nr. 341 ist sehr gut dazu.

12. Kastanienpudding.

Man bratet 300 g Kastanien, schält sie und treibt sie durch die Mandelmühle oder reibt sie auf dem Reibeisen.

Dann rührt man 85 g Butter, mit Kunerol gemischt, mit 4 Eidottern und 90 g Zucker schaumig, mischt etwas süßen Rahm, 2 Löffel Rum, die geriebenen Kastanien, 40 g gestoßene Makronen oder Semmelbröseln und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Die Masse wird in die gut ausgestrichene Puddingform gefüllt und 1 Stunde in Dunst gekocht. Dazu gibt man Weinchaudeau, dem man einige Löffel Rum oder Maraskino beimengt, und gießt davon einen Teil über den Pudding.

13. Schwarz- und Weiß-Pudding.

Es werden 65 g zerlassene Butter mit 65 g Mehl in einem flachen Tiegel angerührt und einige Minuten rösten lassen, bis es schäumt, dann kommt $\frac{1}{4}$ l heißer Rahm oder gute Milch dazu und wird alles zu einem feinen Teig gerührt, solange, bis dieser sich vom Löffel ablöst. Ist die Masse etwas ausgekühlt, kommen 5 Eidotter und 100 g Zucker dazu. Diese Masse wird $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt. Dann gibt man noch 75 g geriebene Mandeln und den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß dazu.

Diese Masse teilt man in zwei Teile. Die eine Hälfte bleibt, wie sie ist. An die andere Hälfte gibt man 40 g geriebene Schokolade. Nun füllt man zuerst die braune Masse in die Form, belegt sie ganz mit Backoblaten (dies verhindert das Zusammenfließen), gibt die helle Masse darauf und kocht den Pudding 1 Stunde in Dunst. Man gibt dazu Weinsauce Nr. 343.

14. Sehr guter Nußpudding.

90 g Butter rührt man schaumig. Dann gibt man 90 g Zucker, 4 Eidotter und ein ganzes Ei, sowie die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu und rührt alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang. 120 g geschälte Walnußkerne stößt oder reibt man, gibt 120 g Semmelbröseln und 3—4 Eßlöffel

süßen Rahm dazu, mengt alles gut und hebt den Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter. Die Puddingform wird gut mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, die Masse wird eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht. Man gibt Kirschen- oder Aprikosenkompott dazu.

15. Caramel-Pudding.

140 g gestoßenen Zucker läßt man gelb werden, gibt 6 Eßlöffel voll feine Bröseln dazu, kocht es mit 3 Deziliter siedendem Rahm auf, rührt es, bis es sich von der Kasserolle löst, und läßt es auskühlen, worauf man nach und nach 5 Eidotter dazurührt. Dann mischt man den Schnee der 5 Eiweiß dazu und gibt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Puddingform und kocht sie in Dunst, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde. Nach dem Kochen stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und gibt Vanillecreme oder Himbeersauce herum.

Karamel kann man auf folgende Weise bereiten: Man läßt in einem Pfännchen gestoßenen Zucker zergehen, bis er gelbbraun wird und schäumt. Dann gießt man etwas kochendes Wasser dazu und läßt ihn aufkochen.

16. Vanillepudding.

Eine Puddingform streicht man mit Butter aus und legt eine dicke Lage von 150 g Stangenbiskuit hinein. Dieses Biskuit bestreicht man mit eingekochten Früchten, z. B. Aprikosenmarmelade usw. Dann kommt wieder eine Lage Biskuit, und so fort, bis die Form ziemlich voll ist. 4 Eidotter werden mit 6—8 Eßlöffel voll süßem Rahm und etwas Vanillezucker verrührt, über die Masse gegossen und einige Zeit anziehen lassen. Der Schnee der 4 Eiweiß wird mit 1 Löffel Staubzucker und etwas Vanille vermischt, darübergestrichen und $\frac{3}{4}$ Stunde in Wasser gekocht. Rotweinsauce Nr. 344 ist sehr gut dazu.

17. Feiner Semmelpudding.

Von 10 altgebackenen Milchbrotten (Semmeln) schneidet man die Rinde ab, teilt jede Semmel in 5—6 Teile, legt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit kalter Milch, jedoch nicht zu viel, dreht sie einige Male um und läßt sie ungefähr 20 Minuten stehen. Dann rührt man 2 Eßlöffel Butter oder Kumerol mit 5 Eigelb schaumig, gibt 5—6 Löffel Zucker, 15—20 Stück feingewiegte Mandeln (einige bittere darunter), die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Hände voll Sultaninen und Weinbeeren, den Saft einer ganzen Zitrone, etwas feingewiegtes Zitronat und Orangeat nebst $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver „Treff“ dazu und rührt dies mit den ausgedrückten Semmeln gut durcheinander. Zuletzt hebt man den Schnee der 5 Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine Dunstform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst gekocht. Dazu serviert man Hagebuttensauce Nr. 341 und bringt den Pudding brennend zu Tisch.

18. Einfacher Semmelpudding.

Man schneidet von 8 Semmeln die Rinde ab und verfährt damit wie in voriger Nummer. 3 Eidotter rührt man mit 4 Eßlöffel Zucker, gibt etwas Zitronenschale, etwas Zimt dazu, eine Handvoll Sultaninen und Weinbeeren, rührt dies mit den Semmeln zusammen und gibt den Schnee der 3 Eiweiß darunter. In die Form gefüllt, wird der Pudding 1 Stunde gekocht und eingemachtes Obst dazu gegeben.

19. Feiner Grießpudding.

In 1 l gute Milch gibt man ein kleines Stückchen gute Butter und etwas Salz. Wenn die Milch kocht, läßt man $\frac{3}{4}$ Pfund Grieß langsam einlaufen und so lange auf dem Herd unter beständigem Rühren stehen, bis die Masse sich vom Tiegel löst und dick wird. Dann rührt man 6 Eidotter mit 120 g Zucker schaumig, gibt 20 Stück süße und

10 Stück bittere Mandeln, fein gewiegt, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu und vermischt dies alles mit dem ausgekühlten Grieß. Der festgeschlagene Schnee der 6 Eiweiß kommt dazu. Die Masse wird in die Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gekocht. Man gibt eine Fruchtsauce Nr. 346 dazu. 3 Messerspitzen voll Backpulver (Crato) machen den Pudding viel leichter.

20. Grießpudding mit Äpfeln.

Dieser Pudding wird ebenso bereitet wie in voriger Nummer. Man gibt die Hälfte des Teiges in die Form, schneidet 5 gute, mürbe, säuerliche Äpfel in feine Schnittchen, gibt diese auf den Teig, überträufelt sie mit einigen Löffeln Hagebuttenmark, streut noch etwas Zucker darauf, füllt die andere Hälfte des Teiges darauf und kocht den Pudding $1\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst oder bäckt ihn im Rohr 1 Stunde. Der Teig zu jedem Grießpudding muß ziemlich fest sein, da er sonst schnell zusammensinkt.

21. Nudelpudding.

Von 3 Eidottern, etwas Zucker und wenig Salz und dem nötigen Mehl macht man einen feinen Nudelteig und walkt ihn ganz dünn aus. Ist derselbe etwas trocken, schneidet man ganz feine Nudeln, kocht sie in $\frac{3}{4}$ l guter Milch mit etwas Zucker und Vanille gut ein und läßt sie in einer Schüssel abkühlen. 60 g Butter rührt man mit 3—4 Eidottern gut ab, gibt 60 g Zucker dazu, gibt die Nudeln hinein, sowie den Schnee der 3 Eiweiß, füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form und kocht sie $1\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst. Gestürzt serviert man den Pudding mit Vanillesauce Nr. 347.

22. Nudelpudding mit Powidl.

Man macht mit 3 ganzen Eiern wie in Nr. 21 einen Nudelteig, läßt die Flecke gut abtrocknen und schneidet dann

schmale, fingerlange Nudeln, welche man in Salzwasser 10 Minuten lang kochen läßt. Dann werden sie abgeseiht, in eine Schüssel getan und mit 3 Löffeln zerlassener Butter oder Kunerol und 4 Löffeln Zucker vermischt. Eine Backform (Kugelhupf) wird mit Butter oder Schmalz gut ausgestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut. Man füllt die Hälfte der Nudeln hinein und gibt 5—6 Eßlöffel Powidl mit Zucker und etwas Rum oder Arak vermischt auf die Nudeln, jedoch so, daß der Powidl nicht an den Rand der Form kommt, da sonst der Pudding anklebt. Nun gibt man die zweite Hälfte der Nudeln darauf und bäckt den Pudding im Rohr $\frac{3}{4}$ Stunde. Ist er fertig, löst man ihn ab, deckt die dazu bestimmte Platte auf die Form und dreht sie langsam um. Man bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

23. Makkaronipudding mit Äpfeln.

250 g Makkaroni mittlerer Stärke werden in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, abgossen und auskühlen lassen. Aus 2 Löffeln Butter oder Kunerol und 4 Löffeln Mehl wird ein ganz helles Einbrenn gemacht und mit kalter Milch zu einem dicken Brei gerührt. Dazu kommen 2 Eidotter, 3 Löffel Zucker, wenig Salz, etwas geriebene Zitrone, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver und wird alles gut verrührt; dann kommt der Schnee der 2 Eiweiß dazu und zuletzt die Makkaroni. Eine Backform wird gut mit Butter ausgestrichen und die Hälfte der Masse hineingegeben. Auf diese kommt eine ziemlich dicke Lage feingeschnittener, mürber Kochäpfel, welche gut mit Zucker bestreut werden, die zweite Hälfte der Masse darüber, und der Pudding wird dann im heißen Rohr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.