

abgeschlagene Eidotter, 2 Eßlöffel Mehl dazu und kocht alles bei beständigem Rühren, bis es dick ist, rührt fort, bis die Masse kalt ist, mengt hierauf den Schnee der 6 Eiweiß dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel nach Nr. 59.

Aufläufe.

40. Grießauflauf.

250 g Grieß wird mit 100 g Butter oder Kumerol, 3 Löffel Zucker und etwas Salz in $1\frac{1}{4}$ l guter Milch 10 Minuten lang gekocht. Ist die Masse kalt geworden, kommen 4 Eidotter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu. Man füllt alles in eine mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Backform und bäckt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr.

Will man eingesottene Früchte dazu verwenden, nimmt man eine längliche Porzellanform oder Schüssel, streicht sie gut mit Butter aus, gibt die Früchte hinein, füllt den Teig darauf und bäckt ihn im Rohr, indem man die Form nach Nr. 59 auf ein Backblech stellt.

41. Zitronenauflauf.

Es werden 6 Eidotter mit 6 Eßlöffel Zucker gerührt, der Saft einer halben Zitrone und die abgeriebene Schale derselben dazugegeben, sowie 6 Löffel Mehl und der Schnee der 6 Eiweiß daruntergemengt. Der Teig wird ebenso in einer Porzellan- oder Emailform gebacken, wie in voriger Nummer beschrieben.

42. Bröselauflauf.

4 ganze Eier werden mit 5 Löffel Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 3 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelkengewürz und 5 Eßlöffel voll Semmelbröseln dazu. Dieser Auflauf ist sehr schnell fertig; er wird nur 25 Minuten

gebacken. Man gibt gedünstetes Obst dazu. Zwei Messerspitzen voll Backpulver, Marke „Treff“, macht den Teig leichter.

43. Feiner Apfelauflauf.

2 Eßlöffel Butter, 5 Eidotter, eine Handvoll geriebene Mandeln, 6 Eßlöffel Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale und 3 Löffel Zucker wird gut abgerührt. Dann werden 6 bis 7 gute Kochäpfel geschält und fein geschnitten daruntergemengt. 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und daruntergehoben. In einer mit Butter gestrichenen Form gebacken.

44. Einfacher Apfelauflauf.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl gibt man in eine tiefe Schüssel oder einen Hafen und rührt es mit 1 l Milch, 3 ganzen Eiern, etwas Salz und 3 Eßlöffeln Zucker tüchtig ab. Eine längliche Backpfanne streicht man mit Butter oder Schmalz aus, gießt den Teig hinein, gibt 10—12 geschälte, feingeschnittene Kochäpfel darauf, überstreut diese mit etwas Zucker und bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohr.

45. Fruchtlauf.

$\frac{1}{2}$ l gute Milch wird mit 130 g Butter gekocht; dann kommen 140 g Mehl hinein und wird der Teig glatt abgerührt. Ist er kalt, werden 6 Eigelb nach und nach dazugegeben nebst 70 g Zucker, etwas abgeriebener Zitrone und dem Schnee von 5 Eiweiß. In die Form füllt man eine Lage Teig, dann Aprikosenmarmelade, wieder eine Lage Teig und so fort. Auch andere Fruchtarmeladen kann man zu diesem Auflauf verwenden.

46. Brotauflauf.

5 Eßlöffel Zucker rührt man mit 3 Eidottern schaumig. 4—5 Eßlöffel Bröseln von Schwarzbrot werden vorher mit

5 Löffeln weißem Wein angefeuchtet und 15 Minuten stehen gelassen. Dann rührt man alles zusammen noch etwas ab, gibt 2 Messerspitzen Zimt, wenig Nelken, etwas Backpulver „Treff“, etwas abgeriebene Zitrone nebst dem Schnee der 3 Eiweiß dazu. Man bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde sehr langsam.

47. Schwarzbrotauflauf mit Kirschen oder Weichseln.

100 g Zucker werden mit 6 Eigelb schaumig gerührt. Dann kommen 40 g geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitrone, je ein Stückchen Zitronat und Orangeat, 100 g geriebenes Schwarzbrot, zwei Messerspitzen Backpulver „Treff“ und der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Die Masse wird in die Form gefüllt und Weichsel oder Kirschen daraufgelegt. Man bäckt den Auflauf in einer Form 30—35 Minuten. Gestürzt, gibt man Weichselsauce Nr. 346 darüber.

48. Sagoauflauf.

In $\frac{1}{2}$ l Milch mit einem Stückchen Butter kocht man 100 g gewaschenen Sago zu einem Mus und läßt dieses erkalten. Dann rührt man 30 g Butter oder Kumerol mit 3 Eidottern und 50 g Zucker schaumig ab, gibt 15 geriebene Mandeln, etwas Zitronat und Orangeat dazu, rührt das Sagomus darunter nebst dem Schnee der 3 Eiweiß und bäckt den Auflauf in einer mit Butter bestrichenen Form.

49. Schokoladauflauf.

2 Semmeln, von denen man die Rinde entfernt hat, weicht man in kalter Milch, drückt sie später aus und treibt sie mit 60 g geriebener Schokolade gut ab. Diese Masse kocht man in $\frac{1}{4}$ l Milch und läßt sie auskühlen. Dann rührt man 35 g Butter, 4 Eidotter, 50 g Zucker mit etwas Vanille schaumig, gibt den Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze.

50. Pfannkuchenauflauf.

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 3 Eiern, etwas Salz, 2 Eßlöffeln Zucker und der nötigen Milch macht man einen Pfannkuchenteig, bäckt diesen und schneidet davon feine Nudeln. 40 g Butter oder Kumerol treibt man ab und rührt damit 50 g Zucker und 3 Eidotter schaumig, gibt 40 g abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln, eine Handvoll Sultaninen, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat, 1 Löffel Rum und den Schnee der 3 Eiweiß dazu und rührt alles samt den Nudeln zu einem Teig. Man bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann ihn auch in einer Dunstform kochen und Weinsauce Nr. 342 dazu geben.

51. Semmelaufauf.

5 altgebackene Semmeln schneidet man feinblättrig, überschüttet sie mit $\frac{1}{2}$ l kalter Milch und läßt sie weich werden. Dann kommt etwas Butter in eine Pfanne; man gibt die ausgedrückten Semmeln hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren etwas abtrocknen, bis es ein dickes Mus ist. 40 g Butter werden damit abgerührt, ebenso 100 g Zucker, 5 Eidotter und 50 g gestoßene Mandeln, darunter einige bittere, dazu gegeben. Zuletzt kommt der Schnee der 5 Eiweiß darunter und wird die Masse in einer Auflaufform $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

52. Topfenaufauf.

Man rührt 100 g Butter gut ab, gibt 100 g Zucker und 5 Eidotter dazu und rührt alles schaumig. 80 g Mandeln, gewiegt oder gestoßen, etwas Zitronenschale, eine Prise Salz nebst 130 g frischem, fein zerdrücktem Topfen (Quarck) und zuletzt der Schnee von 4 Eiweiß werden dazu gegeben. Das Ganze in der Auflaufform gebacken.

53. Einfacher Auflauf.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl schlägt man mit 1 l Vollmilch, 4 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel Zucker und etwas Salz tüchtig ab, streicht eine Auflaufform mit Butter oder Kunerol aus und bäckt den Auflauf in gut ausgehitztem Rohr. Letzteres ist bei allen Aufläufen zu beachten, da diese sonst nicht steigen. Getrocknete Zwetschgen mit etwas Zitronenschale gekocht, sind sehr gut dazu.

54. Auflauf mit saurem Rahm.

Man rührt $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm mit 100 g Zucker, 7 Eigelb und etwas abgeriebener Zitronenschale gut ab, mengt 2 Löffel Mehl und den Schnee von 5 Eiweiß darunter. Eine Form wird mit Butter gestrichen, mit Mehl bestreut, die Masse eingefüllt und 1 Stunde gebacken. Der Auflauf wird in der Form zu Tisch gebracht.

55. Auflauf mit Schwarzbeeren (Heidelbeeren).

Man rührt $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch, 2—3 ganzen Eiern, 1 Löffel Zucker, eine Prise Salz gut ab und gießt den Teig in eine mit Butter oder Kunerol ausgestrichene Backpfanne. $\frac{1}{2}$ l Schwarzbeeren werden gewaschen und auf dem Teig gleichmäßig verteilt; hierauf wird Zucker darübergestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Nach dem Backen streut man nochmals Zucker darauf. Dieser Auflauf ist bei Kindern sehr beliebt.

56. Reisaufwurf mit Aprikosen.

$\frac{1}{4}$ Kilo Reis kocht man mit $\frac{3}{4}$ l Milch und wenig Salz dick und weich. Ist derselbe ausgekühlt, rührt man 2 Löffel Butter oder Kunerol, 4 Löffel Zucker, 3 Eidotter und etwas Zitrone schaumig, gibt dieses zu dem ausgekühlten Reis und rührt alles gut durcheinander. Der festgeschlagene Schnee der 3 Eiweiß wird leicht daruntergerührt, eine läng-

liche Form mit Butter gestrichen und der Boden derselben mit Reisteig belegt. Dann kommt eine Lage von eingesottenem Aprikosenmark und der übrige Reisteig darauf. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden. Im Sommer kann man reife Aprikosen nehmen, die man in Stücke zerschnitten und mit Zucker weich gedünstet hat.

Es ist dies eine ausgiebige Mehlspeise für größere Familien.

57. Polentaauflauf.

200 g Polenta (Maismehl) wird in $\frac{1}{2}$ l kochender Milch eingerührt und einige Minuten kochen gelassen. Nachdem die Masse erkaltet ist, kommt dazu: 2 Eier, 1 Prise Salz, 3 Löffel Zucker, 2 Löffel Mehl, etwas Zitrone, 2 Messerspitzen Backpulver und nach Bedarf noch etwas Milch. In gut ausgestrichener Form wird der Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

58. Polentakuchen.

160 g Zucker rührt man mit 3 Eidottern, dem Saft einer halben Zitrone und 2 Löffeln Rum schaumig. Dann kommt 120 g Polentamehl (Maisgrieß), 1 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver, Marke „Treff“, und zuletzt der Schnee der 3 Eiweiß darunter. Eine Springform streicht man gut mit Butter und bäckt den Kuchen schön gelb. Nach dem Backen wird er mit beliebiger Marmelade bestrichen oder Kompott dazu gegeben.

59. Aufläufe in der Porzellan- oder Emailleform gebacken.

Nachstehende Aufläufe, die nur kurze Zeit zum Backen brauchen, müssen in der Form zu Tisch gebracht werden. Deshalb bäckt man sie in hübschen Porzellan- oder Emailleformen, deren es heutzutage in reicher Auswahl gibt. Diese Formen können teller- oder schüsselförmig sein, je nach der Art des Auflaufs. Die Form stellt man zum Backen nicht in das heiße Rohr, sondern auf ein Backblech, das man mit

etwas Salz oder Sand bestreut hat, was das Springen der Form verhindert. Salz oder Sand kann man öfters verwenden. Selbstverständlich muß die Form stets mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln bestreut sein. Viel Abwechslung kann man erzielen, wenn man diese Art von Aufläufen mit eingesottenen Früchten füllt. Man gibt vom vorbereiteten Teig nur die Hälfte in die Form, dann schneidet man eine Backoblate genau so groß wie die Form und legt sie auf die Teighälfte. Die Oblate kann auch zusammengesetzt sein, das schadet nichts. Auf diese Oblate gibt man eingekochte, aber nicht dünnflüssige Früchte, Marmelade oder frischgedünstetes Obst, legt wieder eine Oblate darauf und gibt die zweite Teighälfte darüber. Die Oblate wird weich und vereinigt sich ganz mit dem Teig, so daß nach dem Backen nichts mehr bemerkbar ist. Solch ein gefüllter Auflauf ist schön und gut. Man muß sich beim Füllen sehr beeilen und schon alles vorgerichtet haben, weil die Oblaten schnell weich werden. Jeder nachstehende Form-Auflauf kann in dieser Weise gefüllt werden.

60. Feiner Zitronenauflauf.

5 Eidotter rührt man mit 4 Löffel Zucker schaumig, gibt den Saft einer halben Zitrone und etwas abgeriebene Schale und 4 Löffel Mehl dazu. Man rührt alles durcheinander und hebt den Schnee der 5 Eiweiß darunter. Der Teig wird in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

61. Orangenauflauf.

Derselbe wird ebenso bereitet wie in voriger Nummer; nur nimmt man statt Zitrone Orange mit Saft.

62. Haselnußauflauf.

70 g Zucker werden mit 5 Eidottern schaumig gerührt, dann kommen 70 g gestoßene oder geriebene Haselnüsse,

2 Löffel voll mit Likör oder Wein angefeuchtete Biskuitbröseln oder solche von mürbem Brot dazu nebst dem Schnee der 5 Eiweiß. Backzeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

63. Mandelaufauf.

140 g Zucker kocht man mit 3 Löffeln Wasser, bis er dick ist und eine bräunliche Farbe bekommen hat. 140 g ungeschälte Mandeln schneidet man in Stifeln (kann sie auch durch die Mandelmühle treiben), mischt sie mit dem gekochten Zucker, sowie etwas Zimt und dem Saft einer halben Zitrone und läßt das Ganze auskühlen. Dann rührt man 6 Eidotter und den Schnee von nur 2 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf nach Angabe Nr. 59 in einer Schüssel.

64. Auflauf mit Aprikosenmarmelade und Äpfeln.

5—6 gute Äpfel werden gedünstet oder gebraten und durch einen Seiher getrieben. Von diesem Mark nimmt man 5 Löffel voll und rührt 50 g Butter, 70 g Zucker, 30 g feingeschnittene Mandeln, 1 Löffel Aprikosenmarmelade, 1 Löffel voll mit Obers angefeuchtete Bröseln darunter und gibt noch den Schnee von 4 Eiweiß und 4 Eidotter dazu. Die Hälfte dieses Teiges füllt man in die Form, legt eine Oblate nach Beschreibung in Nr. 59 darauf, gibt einige Löffel Aprikosenmarmelade darauf, deckt diese mit einer Oblate zu und füllt die zweite Hälfte des Teiges darauf. Man bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde.

65. Quittenaufauf.

Es werden 100 g Zucker mit 5 Eidottern gerührt. Dann kommen 5 Löffel voll gebratene passierte Quitten, 2 Löffel Semmel- oder Biskuitbröseln und der Schnee der 5 Eiweiß dazu. Diesen Auflauf kann man in einem Suppenteller backen.

66. Sehr guter Schaumaufauf.

5 Löffel Reis kocht man in Milch mit etwas Zucker weich und läßt ihn auskühlen. Die Form wird mit Butter

bestrichen und von dem Reis, welchem man noch etwas Zucker und Vanillin beigemischt hat, in der Mitte der Form eine Art Berg gebildet. 3—4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit Zucker und Aprikosenmarmelade vermischt, über dem Reis und außen herum angehäuft und das Ganze eine gute Viertelstunde gebacken.

67. Saurer Rahmauflauf.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern gerührt, etwas Zitrone dazu gegeben, dann kommen $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ l dicker saurer Rahm und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Backzeit $\frac{1}{4}$ Stunde.

68. Mandelauf mit Marmeladeschaum.

100 g Zucker rührt man mit 3 Eidottern, einem ganzen Ei und 100 g geschälten, gestoßenen Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Dann kommen 30 g Bröseln und der Schnee der 3 Eiweiß dazu. 8—10 kleine Maschankker Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und in wenig Zuckerwasser nur einigemal aufgeköcht, auf einen Teller gelegt und mit beliebiger Marmelade von Hagebutten, Quitten, Himbeeren usw. gefüllt. Diese Äpfel stellt man in die mit Butter ausgestrichene Backform und gibt obige Masse darüber. Dann bereitet man Schaum von 3—4 Eiweiß mit Zucker und Himbeermarmelade, häuft diesen bergartig darauf und bäckt den Auflauf $\frac{1}{4}$ Stunde. Man kann auch noch feingewiegte Mandeln auf den Schnee streuen.

69. Kirschauf.

5 Eidotter werden mit 4 Löffeln Zucker, etwas abgeriebener Zitrone und dem Saft einer halben Zitrone schaumig gerührt. Dann gibt man 4 Löffel Mehl, 2 Messerspitzen Backpulver, Marke „Treff“, und den Schnee der 5 Eiweiß dazu, füllt die Masse in die Form, legt reihenweise schöne reife Kirschen darauf und bäckt den Auflauf 30—35 Minuten.

70. Schokoladauflauf.

6 Eidotter rührt man mit 4 Löffeln Zucker gut ab, gibt 300 g geriebene Vanilleschokolade, 5 Löffel Mehl nebst dem Schnee der 6 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde in einer mit Butter ausgestrichenen Porzellan- oder Emailform.

71. Schokoladauflauf mit Bröseln.

Man rührt 5 ganze Eier mit 4 Eßlöffeln Zucker schaumig; dann kommen 5 Eßlöffel Bröseln von Weißbrot und 250 g geriebene Schokolade darunter. Alles wird gut durcheinandergemischt, in die Form gefüllt und 30 Minuten gebacken.

72. Vanilleauflauf.

In $\frac{1}{4}$ l Rahm kocht man eine halbe Stange Vanille, klein geschnitten, einige Minuten und läßt dies kalt werden. Dann kommen 70 g Mehl, 70 g Zucker dazu, und wird das Ganze tüchtig abgeschlagen. 5 Eidotter rührt man mit 25 g Butter und einer Prise Salz ab, gibt den Schnee der 5 Eiweiß darunter, mengt das Ganze und bäckt es in einer Form $\frac{1}{2}$ Stunde. Statt einer halben Stange Vanille kann man auch $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker Marke „Treff“ verwenden.

73. Grießauflauf.

4 Eßlöffel Grieß kocht man mit $\frac{1}{4}$ l Milch einigemal auf, gibt ihn in eine Schüssel und läßt ihn auskühlen. Dann rührt man 2 Eidotter mit 1 Löffel Butter und 3 Löffeln Zucker schaumig, gibt etwas abgeriebene Zitronenschale dazu und zuletzt den Schnee der 2 Eiweiß. Alles wird gut vermengt in die Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

74. Marmeladenuflauf.

Man rührt 70 g Aprikosen-, Himbeer- oder Quittenmarmelade mit 70 g Zucker und 60 g Butter schaumig,

gibt nach und nach 4 Eidotter und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu, füllt alles in die Form und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde.

75. Feiner Auflauf.

Es werden 90 g Zucker mit 5 Eidottern, etwas abgeriebener Orangenschale und dem Saft einer halben Orange $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann gibt man 1 Löffel Rum, 1 Löffel Stärkemehl und den Schnee der 5 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Eidotter, 90 g Zucker und 30 g geschälte, geriebene Mandeln, mischt den Saft einer halben Orange und den Schnee der 5 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf in einer Schüssel.

Omeletten.

76. Einfache Omelette.

3 Eidotter rührt man mit 3 Löffel Zucker und etwas abgeriebener Zitrone oder etwas Vanillin Marke „Treff“ $\frac{1}{4}$ Stunde, dann gibt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, den Schnee der 3 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver dazu und bäckt sie in einer Omelettenpfanne in der Röhre. Jede Omelette wird schöner, wenn sie in der Röhre gebacken wird, da sie durch die Oberhitze bedeutend höher steigt. Jede Omelette muß nach dem Backen sofort zu Tische kommen, da sie sonst leicht zusammensinkt.

77. Marienbader Omelette.

2 Eidotter werden gerührt; dazu kommt ein gestrichener Eßlöffel Zucker, ein gehäufter Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz, 5 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Backpulver und der Schnee