

dazu, mische den sehr steif geschlagenen Eiweißschnee darunter und koche den Serviettenkloß  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

Hierzu eignet sich eine Milch- oder Weinsauce.

**583. Brüh-Budding.** — Man bringe  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 150 g Butter und 86 g Zucker in einer Kasserolle auf's Feuer. Wenn alles gekocht, schütte man noch 150 g Mehl hinein und rühre das Ganze so lange, bis die Masse steif wird, worauf sie kalt werden muß. Nun rühre man 70 g Zucker mit 6 Eidottern gehörig durch, schlage Eierschnee, rühre beides mit der obigen Masse zu einem Teige zusammen, und lasse diesen  $1\frac{1}{2}$  Stunde im Dampfstopf kochen. Hierauf spicke man den Budding mit länglich geschnittenen Mandeln und serviere ihn mit einer Himbeersauce.

**584. Kabinetts-Budding.** — 125 g Kartoffelmehl rühre man mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 10 g Butter zu einem steifen Brei. Dann rühre man 15 g Butter zu Sahne, füge nach und nach 8 Eidotter, 200 g Zucker, den abgekühlten Brei, 100 g zerbröckelte bittere Makronen, abgeriebene Zitronenschale, 15 g gereinigte Sultaninrosinen, 10 g Korinthen, 10 g würflich geschnittenes Citronat und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiße darunter, und koche den Budding  $1\frac{1}{2}$  Stunde in einer Form.

**585. Schokoladen-Budding.** — 200 g Butter werden zu Sahne gerührt, 8 Dotter, 125 g Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 150 g geriebenes recht schwarzes Brot und  $\frac{1}{3}$  Theelöffel Vanillin nach und nach darunter gerührt, mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß vermischt und  $1\frac{1}{2}$  Stunde in einer Form gekocht.

**586. Budding von saurer Sahne.** — Auf 4 Personen nehme man 6 Löffel saure Sahne, rühre sie mit 6 Eigelb, Zucker, gereinigten und gewaschenen Korinthen, etwas Salz, 6—8 geriebenen Semmeln, dem Schnee von 4 Eiweiß gut zusammen, und lasse alles im Dampfstopf kochen.

**587. Käse-Budding.** — Zuthaten: 125 g zerriebener Käse, 4 Eier (das Weiße und Gelbe besonders zerquirt), 1 Eßlöffel Mehl, etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 g Butter und etwas Salz.

Man rühre das Mehl mit etwas kalter Milch an, löse die Butter in dem Rest der Milch auf und gieße sie kochend über den Mehlteig. Dann setzt man den Käse und das Eigelb zu,