

pudding à l'Anglaise. **Englischer Pudding.**

125 Gr. Butter mit 150 Gr. Puderzucker pomadig rühren, 250 Gr. feingehackte Mandeln, 1 Salzkörnchen, $\frac{1}{2}$ Löffel Orangenblütenwasser, 2 Eier, 2 Eigelb und 1 Deziliter Rahm beifügen. In gebutterte Puddingplatte füllen und im Wasserbad im Ofen garmachen.

 pudding de Biscuits. **Biskuit-Pudding.**

250 Gr. zerbröckeltes Löffelbiskuit mit 6 Deziliter kochender Milch, der man 150 Gr. Zucker zugefügt hat, begießen, auf dem Feuer bearbeiten und 150 Gr. würfelig geschnittene eingemachte Früchte und Korinthen, gemischt und in Kirschwasser maceriert, 3 Eigelb und 125 Gr. zerlassene Butter beifügen, mit 3 aufgeschlagenen Eiweiß vollenden, in gebutterte ausgestreute glatte Form füllen und im Wasserbad fertigmachen. — Aprikosensauce.

 pudding de Pain à l'Anglaise. **Englischer Brot-Pudding.**

Dünne gebutterte Brotscheiben mit in warmem Wasser aufgequellten und abgetrockneten Rosinen (Smyrna und Korinthen) bestreuen, in die Puddingplatte dressieren, mit der Masse zu Crème renversée bedecken und im Ofen garmachen.

 pudding de Cabinet. **Kabinett-Pudding.**

Eine gebutterte Zylinderform mit Löffelbiskuits oder Scheiben von Butterbiskuits, die man mit Likör getränkt hat, lagenweise aufbauen, abwechselnd mit kleinen Partien Aprikosen-Konfitüre, Salpikon von eingemachten Früchten, macerierten Trauben usw. Die Füllung mit gewöhnlicher Masse zu gestürzter Creme vollenden, die man nach und nach zugießt, um die Biskuits von Grund auf zu durchtränken und ein Aufsteigen derselben zu verhindern. Im Wasserbad pochieren. Nach dem Herausnehmen der Form aus dem Wasser dieselbe 7 bis 8 Minuten ruhen lassen, damit sich der Pudding erst setzt. Im Moment des Servierens aus der Form nehmen und mit vanillierter englischer Sauce nappieren.

 2. FRUCHT-PUDDINGE.

Sind eine äußerst umständliche Präparation. Die als Grundlage dienende Creme ist dieselbe wie beim Kabinettpudding, mit dem Unterschied, daß sie mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb auf das Liter Milch gebunden wird, und daß der Masse zu einem Drittel Püree von der für den Pudding verwendeten Frucht beigefügt wird. — *Zubereitung*: Die Form buttern, ins Wasserbad setzen und in den Boden einige Löffel von der Masse geben. Diese etwas fest werden lassen, mit einer Lage der zur Verwendung bestimmten Früchte (Erdbeeren, Aprikosen usw.) bedecken, wieder von der Creme-Masse daraufgeben, aber ein größeres Quantum, diese fest werden lassen und so fortfahren, bis die Form gefüllt ist. Im Grunde genommen also ein warmer Aufbau wie bei einem kalten Aspik. Wenn die Creme in den einzelnen Lagen nicht genügend fest wäre, so würden die Früchte zu Boden sinken und das Einstürzen des Puddings beim Ausformen herbeiführen. Die Kochung wird dann im Wasserbad vollendet, worauf man den Pudding vor dem Ausformen etwas ruhen läßt. Die beizugebende Sauce muß mit der verwendeten Frucht harmonieren.

 3. ENGLISCHE FRUCHT-PUDDINGE. **Apple-Pudding.** **Englischer Apfelpudding.**

Einen Puddingteig (S. 738) machen, diesen 1 Stunde ruhen lassen, dann 8 mm dick ausrollen, eine gut gebutterte Domform oder große Bolform damit auslegen