

setzt von der Masse Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt nach 15 Minuten bei mäßiger Hitze hellgelb.

Vanillecrème. Eine zerkleinerte Schote Vanille kocht man zugedeckt in etwas Rahm so lange, bis der Rahm nach Vanille riecht; dann seigt man ihn durch ein Haarsieb in 1 Liter Rahm, fügt 2 ganze Eier, 6 Dotter und $\frac{1}{8}$ kg Zucker zu, schlägt die Masse mit einem Schneebesen, gießt sie in eine Compotschale, setzt diese in ein Kasserol mit kochendem Wasser, das aber nur etwas über die Hälfte der Compotschale reichen darf, belegt den Deckel des Kasserols mit glühenden Kohlen, läßt 20 Minuten auf gelindem Kohlenfeuer kochen, bestreut die Crème mit Zucker und fährt mit einer glühenden Schaufel darüber.

Vanilleeis. Man rührt 2 g feingestößene Vanille, $\frac{1}{8}$ kg Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone unter 1 Liter Rahm, kocht auf Kohlenfeuer, quirlt währenddem 8 Eidotter in wenig Wasser so lange, bis die Masse schaumig wird, gießt das Dotterwasser unter den Rahm, kocht unter beständigem Rühren weiter, läßt die Masse, wenn sie dicklich wird, erkalten, und füllt sie in die Gefrierbüchse (s. „Eis“.)

Vanilleessenz. Sie dient dazu, durch Zusatz einiger Tropfen derselben dem Backwerk, den Mehlspeisen und Saucen Vanillegeschmack zu ertheilen. 70 g Vanilleschoten werden der Länge nach zertheilt, in 2 cm lange Stückchen geschnitten und mit 1 Liter starkem Spiritus übergossen; die Flasche wird luftdicht verschlossen, worauf man die Flüssigkeit 4 Wochen in der Wärme digeriren läßt und dann in kleine Flaschen filtrirt.

Vanilleflan. Backwerk. 1 Liter Milch bringt man zum Sieden. Währenddem werden 9 Eidotter mit 150 g Zucker, der mit einem Stückchen Vanille fein gestoßen worden ist, zusammengerührt, und 25 g mit $\frac{1}{10}$ Liter Milch verrührtes Mehl, sowie 1 Prise Salz und 4 Eßlöffel Rum zugesetzt. Man rührt dieses Gemenge in die vom Feuer genommene siedende Milch und rührt so lange, bis die Masse dicklich wird; dann füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt dieselbe auf glühende Holzkohlen, legt solche auch auf den Deckel, bäckt eine knappe halbe Stunde, streut dann Vanillezucker auf das Gebäck und legt den Deckel so lange wieder auf, bis der Flan glacirt ist.

Vanillegelée. Man kocht 33 g Hausenblase, 4 g in 1 Liter Weißwein abgekochte Vanille, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, den Saft und die Schale von 3 Citronen auf, klärt die Masse mit Schnee von

Eiweiß, kocht sie dick ein, füllt sie in Formen und läßt sie erkalten.

Vanillekuchen. Man kocht in $1\frac{1}{2}$ Litern Milch 4 g Vanille und nimmt diese wieder heraus. Währenddem quirlt man 6 Eßlöffel Kartoffelmehl in etwas kalte Milch, fügt wenig Salz hinzu, läßt die Milch unter beständigem Umrühren kochen, gießt unter weiterem Umrühren die mit Vanille gewürzte Milch hinein und läßt die Masse erkalten; dann reibt man $\frac{1}{4}$ kg Butter zu Schaum, rührt das Mus nebst 9 Eidottern, 4 zu Schnee geschlagenen Eiweißen, Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone nach und nach hinein, streicht die Masse auf Kuchenteig, bepinselt sie mit zerlassener Butter, bäckt und streut Zucker auf.

Vanillesliqueur. Eine Schote Vanille wird fein zerkleinert, in eine Flasche mit 3 Litern gutem Branntwein geschüttet und diese fest verkorkt an einem warmen Orte 14 Tage unter häufigem Umschütteln stehen gelassen; darauf wird 1 kg Zucker zugesetzt, nach einigen Tagen die Flüssigkeit mit etwas Cochenilletinctur rosenroth gefärbt, filtrirt und auf kleine Flaschen gezogen.

Vanilleplätzchen. Man rührt $\frac{1}{8}$ kg Zucker und 3 zu Schnee geschlagene Eiweiße nach einer Seite, vermischt damit etwas gestoßene Vanille, legt Oblaten auf ein mit Butter bestrichenes Blech, auf jede Oblate $\frac{1}{2}$ Eßlöffel von der Masse und bäckt in ganz gelinder Wärme.

Vanillepomade. 1 kg frischer Hammeltalg, $\frac{1}{4}$ kg Puder, $\frac{5}{4}$ kg Baumöl, 66 g peruvianischer Balsam und 100 g Vanilleessenz werden zu Pomade verarbeitet (s. „Pomaden“.)

Vanillepudding. $\frac{1}{2}$ kg altbackene, entrinde Semmel schneidet man in Scheiben, gießt $\frac{5}{4}$ Liter Milch darüber, zerrührt die Semmel zu einem glatten Brei, reibt 130 g frische Butter zu Schaum, fügt zu demselben allmählig den Semmelbrei, 1 mit Zucker gestoßene Schote Vanille, 10 Eidotter, 150 g geschälte und gestoßene Mandeln, 150 g Zucker und 1 Prise Salz, zieht dann den steifen Schnee der 10 Eier unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel besetzte Form, kocht 2 Stunden im Wasserbade und gibt Weinsauce dazu.

Vanillepunsch. Man schüttet in ein Wasserglas 1 Weinglas Cognac, 1 Eßlöffel Citronensaft und ebensoviel Zucker, füllt das Glas mit gestoßenem Eis voll, schüttelt den Inhalt mehreremal um und würzt ihn mit einigen Tropfen Vanilleessenz.

Vanillesauce. In $\frac{1}{2}$ Liter Milch kocht man