

fest aus, nimmt ſie nebst einem kleinen Kochlöf-
fel voll Weißmehl zu dem Käſ, rührt alles mit
dem Gelben von 8 Eiern ab, thut klein geschnit-
tene Citronenschalen, 2 Loth Citronat, 4 Loth
Zucker, und einen Schoppen dicken süßen Rahm
daran, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt
die Masse darein, und läßt ſie langsam aufziehen.

Auflauf von ſauerm Rahm.

Man macht einen halben Schoppen süßen
Rahm ſiedend, gießt, wenn er ſiedet, einen hal-
ben Schoppen dicken ſauern Rahm daran, nimmt
6 Kochlöffel voll feines Mehl in eine Schüssel,
brüht das Mehl von dem ſiedenden Rahm ab,
schlägt den Zaig recht glatt, rührt 6 Eiergelb dar-
an, thut ein wenig Salz und noch einen Schop-
pen dicken ſauern Rahm darein, schlägt das Weiße
von 3 Eiern zu einem Schnee, nimmt ihn auch
zu der Masse, bestreicht ein Blech, welches auf
den Tiſch gegeben werden kann, mit Butter, füllt
die Masse darein, und läßt ſie langsam aufziehen.

Auflauf von Butter.

Ein halbes Pfund frische Butter wird ganz
leicht gerührt, das Gelbe von 16 Eiern langsam
darein geſchlagen, von einer halben Citrone das
Gelbe abgerieben, recht unter die Masse gerührt,
ein Porzellan-Plättchen mit Butter bestrichen,
die Masse darein gefüllt, und in des Bäckers Ofen
oder auf Kohlen langsam aufgezo-gen. Wenn man
es zu Tiſche gibt, wird ein Saladier mit geſtoße-
nem Zucker dazu aufgestellt. Es darf kein Zucker
in die Masse kommen, weil ſie ſonſt nicht ſo hübsch
aufzieht.