

Auflauf von Pomeranzen.

Ein halbes Pfund Butter wird ganz leicht gerührt, das Gelbe von 8 Eiern darein geschlagen, dann ein halber Schoppen Milch siedend gemacht, und ſoviel Mehl darein gerührt, bis es ein gebrühter Teig iſt, dieſer wird ganz glatt geſchafft, mit einer Nuß groß Butter abgetrocknet, in eine Schüſſel gethan, mit 4 bis 5 Eiern eines um das andere angerührt, von einer Pomeranze die Schale abgerieben, eine ſtarke Hand voll Zucker dazu genommen, und dieſe Maſſe nun an die abgerührte Butter gethan. Hierauf wird von den 8 Eiern weiß ein Schaum geſchlagen, derſelbe unter das vorhergehende gemengt, in ein beſtrichenes Pota-geblech gegoffen, und langſam aufgezo- gen.

Anmerkung. Auf dieſe Art kann man Aufläufe von Citronen, Citronat und Zimmet verfertigen, je nach dem man den Geſchmack verlangt. Die angezeigte Portion gibt ein Blech für 8 bis 9 Perſonen. Es kann auch auf Porzellan aufgezo- gen werden.

Aufgezogenes von Kirſchen.

Von einem Pfund dörren Weiſſels oder ſonſt von dörren fleiſchigen Kirſchen ſetzt man, wenn ſie zuvor gewaſchen ſind, die Hälfte mit einer halben Maasß Waſſer zu, und kocht ſie, bis ſie ganz weich ſind, nimmt ſie dann aus der Brühe, ſteint ſie aus, ſtoßt das andere halbe Pfund ſammt den ausgeſommenen Steinen, kocht dieß neſt einem Glaſe Wein in der zurückgebliebenen Brühe ſo lange, bis noch ein halber Schoppen übrig bleibt, preßt es durch ein Tuch oder Haarsieb, und läßt es kalt werden. Alsdann weicht man ein halbes Milch- oder anderes mürbes Brod in die durchgetriebene Brühe ein, ſtoßt 12 Loth geſchälte Mandeln zart, die ausgeſteinten Kirſchen auch fein,