

Milch ein, rührt dann die Krebsbutter ein wenig, und thut das Gelbe von 6 Eiern, ein Viertelpfund abgezogene und zart geſtoſene Mandeln neſt dem ausgedrückten Weck darein. Wenn dieß zuſammen leicht gerührt iſt, reibt man die Schale von einer halben Citrone darein, nimmt eine Hand voll geſtoſenen Zucker und die klein geſchnittenen Krebsſchwänze dazu, ſchlägt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum, rührt denſelben kurz vor dem Einfüllen darein, füllt die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene Platte von Porzellan oder in ein Aufzugblech, läßt es langſam aufziehen, beſteckt den Rand nebenherum mit langgeſchnittenen Piſtazien, beſtreut den Aufſtauf mit Zucker, und gibt ihn warm auf den Tiſch.

Anmerkung. Eben dieſer Aufſtauf kann auch nur mit dem Unterſchiede gemacht werden, daß dazu ſtatt der Mandeln ein Viertelpfund Reis ganz dick in der Milch gekocht wird; mit Butter und Weck behandelt man ihn übrigens ganz auf die nämliche Art. Die Piſtazien können auch wegbleiben.

Aufſtauf von Citronat.

Für 4 Perſonen macht man einen halben Schoppen Milch ſiedend, rührt eine kleine Hand voll feines Mehl darein, ſchafft den Teig über dem Feuer ſo lang, bis er ganz glatt iſt, nimmt ihn weg, und eines Eies groß Butter daran, läßt dann den Teig erkalten, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, das Gelbe von 7 Eiern daran, die Mehl-Maſſe, wenn ſie zuvor mit 2 Eiern abgerührt iſt, dazu, miſcht eine mit Zucker abgeriebene Citrone, 2 Loth klein geſchnittenen Citronat und einen Eßlöffel voll geſiebten Zucker darunter, ſchlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt dieſen auch in die Maſſe, be-