

536. Auflauf von Semmel.

Man reibt für 2 P. Semmel, giebt 1 Quart kochende Milch darauf, läßt es kalt werden, und streicht es durch einen Durchschlag. Ferner klopft man 8 Eyer klein, thut etwas Zucker, Kanehl und Zitronenschale dazu, so wie auch das Durchgestrichene und ein wenig Salz. Alsdann backt man dieses wie das vorige.

537. Gebackene Milch.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit 8 Ethern und 1 Quart Milch klein, thut etwas gestoßene bittere Mandeln, Zucker und gehackte Sücade dazu. Hierauf setzt man einen Rand auf eine Schüssel, legt etliche Zuckerzwieback dahinein, giebt das Ungerührte darauf, backt solches ab, und giebt es zur Tafel.

538. Gebackene Milch mit Kaffee.

Man setzt 1 Quart Milch aufs Feuer, wenn solche kocht, thut man 8 Loth gebrannten, ein wenig gequetschten und in ein Tuch gebundenen Kaffee darein, läßt es eine Weile kochen und die Milch kalt werden. Alsdann nimmt man den Kaffee heraus, rührt einen Löffel voll Mehl, 8 Eyer und etwas Zucker darein, und backt dieses in einer Schüssel mit einem aufgesetzten Rande gar.

539. Bubbert.

Man rührt das Gelbe von 10 Ethern mit 1 Quart Rahm und etwas Zucker klein. Hierauf gießt man dieses in eine runde Suppenschale, welche zuvor mit kal-

kal