

die Masse gezogen, in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Form bei mäßigem Feuer im Wasserbade gebacken und mit einer Vanillen-Soße angerichtet.

3. Kaffee-Budding.

$\frac{1}{4}$ Kilo Butter wird mit $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl auf der Maschine etwas gelb geröstet, mit $\frac{1}{4}$ Liter starkem Kaffee und $\frac{1}{4}$ Liter guter Sahne aufgefüllt und abgebrannt, d. h. so lange gerührt, bis sich die Masse vom Löffel und dem Schmortopfe löst. Nachdem die Masse erkaltet ist, kommt $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker sowie nach und nach 12 Eidotter darunter. Die Masse wird nun tüchtig schaumig gerührt, dann der steif geschlagene Schnee der 12 Eiweiß gut darunter gezogen, in eine Form gefüllt und bei mäßigem Feuer 1 Stunde im Wasserbade im Ofen gebacken. Man gibt eine Vanillen- oder Rahm-Soße dazu.

4. Lyoner Budding.

$\frac{1}{4}$ Kilo Butter, in kleine Stücke gepflückt, wird mit 12 Eidottern und dem Saft einer Zitrone in einem Schmortopfe auf der Maschine so lange gerührt, bis es einen dicken Brei bildet; man muß jedoch aufpassen, daß die Eidotter nicht zusammen-