

im Ofen kastanienbraun rösten, stößt die Masse recht fein und siebt sie durch ein grobes Sieb. Hierauf rührt man 175 Gramm Butter mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker gut schaumig, gibt nach und nach 10 Eidotter dazu, dann das mit etwas Rum angefeuchtete Schwarzbrot, etwas geriebene Schokolade, eine Prise gestoßene Nelken und zieht den steifgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiß gut darunter, bäckt den Pudding in einer Form  $\frac{3}{4}$  Stunde im Wasserbade und gibt denselben mit einer Punsch-Soße.

## 22. Reis-Pudding.

$\frac{1}{4}$  Kilo gut gewaschener Reis wird abgewälzt (d. h. mit kaltem Wasser auf das Feuer bringen und einmal aufkochen lassen). Nachdem das Wasser gut abgegossen, wird der Reis mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wieder zum Kochen gebracht und hierauf langsam ausquellen gelassen. Sobald er weich ist, zieht man ihn zurück und pflückt ein halbes Stückchen (125 Gramm) frische Butter daran, gibt ebensoviel Zucker, 4 ganze Eier und 3 Eidotter und etwas geriebene Zitronenschale hinein, rührt die Masse gut ab, füllt dieselbe in eine Form und läßt eine reichliche Stunde im Wasserbade backen. Man gibt den Reis-Pudding mit einer Milch-Soße.