

Auflauf von Eiern (in der Pfanne gebacken). Acht Eier, sechs Eßlöffel voll Mehl, etwas Zucker, das nöthige Salz und zwei Loth fein gestoßener süßer Mandeln werden in eine Kanne gute Milch gequirlt. Dann setzt man 8 bis 10 Loth Butter, in einer dünnen, flachen Bratpfanne in den Ofen und gießt, wenn die Butter gut zergangen ist, das Eingequirlte hinein. Heizt der Ofen gut von oben, so darf es nicht lange stehen um gut in die Höhe zu gehen. Wenn letzteres der Fall und es schön gelbbraun ist, wird es herausgenommen, mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgetragen.

Auflauf von Kirschen und anderm Obst. Sieben Eidotter werden mit drei Loth Mehl und etwas Zucker in ein Mößel Sahne oder Rahm gequirlt. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee, rührt es schnell um unter die erste Mischung, vermischt die Kirschen oder das andere Obst damit, und bäckt die Masse in einer Form.

Ausbacken (Kunstausr. b. d. Backen). Hierunter versteht man das Backen in heißer, abgeklärter Blutter oder heißem Fette. Das letztere muß ebenfalls gleich der Butter abgeklärt sein. Wenn die in einem eisernen Tiegel oder Kasserole zerlassene Butter oder das Fett zu tauchen anfängt, thut man die auszubackenden Gegenstände hinein. Bei solchen, welche Feuchtigkeit bei sich haben, als rohe Fische u. s. w., muß das Fett sehr heiß sein. Wenn man der Butter bei dem Ausbacken etwas ausgelassenen Schweineschmalz zusetzt, so läuft das Backwerk leichter auf. Siehe auch Ab-