

Auflauf.

1.

Maccaroni-Auflauf.

Nimm 36 Gramm von der dünnsten Maccaroni, koche sie mit Milch, Zucker und einem kleinen Stückerhen Vanille oder Zimmet und gieße sie zum Ablaufen auf ein Sieb und wenn sie erkaltet sind, so verkloppe ein Eigelb mit einem Eßlöffel sauern Rahm, vermische dies mit den Maccaroni und backe den Auflauf zu schöner Farbe im Backofen. Du kannst Johannisbeer-Gelée dazu reichen.

Wenn Auflauf-Formen von Blech und also nicht präsentabel sind, so mußt Du eine zierlich geschnittene Papier-Manschette darum stecken, aber schnell, damit der Auflauf nicht sinke; am besten sind Formen von gutem Porzellan. Auch muß die Form immer über eine Serviette, wie sie bei den Ragout-Müschelchen (s. Vorspeisen) angegeben ist, gestellt werden.

2.

Rahm-Auflauf.

Verklopfe ein Mäßchen sauern Rahm mit einem Eidotter, einem Theelöffel Mehl und etwas Zucker, ziehe ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß darunter und backe den Auflauf im Backofen.

3.

Chocolade-Auflauf.

Rühre 15 Gramm Butter zu Schaum, füge dann 15 Gramm Zucker, ein Eigelb und den vierten Theil eines, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Weißbrödtchens ohne Kruste hinzu und wenn es eine Weile recht kräftig gerührt ist, so mische es mit dem Schnee von einem Eiweiß leicht in 15 Gramm geriebene Chocolade, backe es im Backofen, bestreue es mit Zucker und servire gleich.

4.

Mandel-Auflauf.

Verrühre ein Eidotter mit 15 Gramm gesiebttem Zucker eine gute Weile recht kräftig, gieb dann 15 Gramm abgehäutete, fein gestoßene Mandeln und zuletzt den Schnee von einem Eiweiß dazu, backe ihn bei mäßiger Hitze einige Minuten lang zu schöner hochgelber Farbe und servire ihn schnell.

5.

Nuß-Auflauf.

Stoße die Kerne von sechs frischen Wallnüssen im Mörser und weiche 15 Gramm Weißbrot ohne Kruste in Milch und drücke es aus; rühre 20 Gramm Butter zu Schaum, gib theelöffelweise einen Eidotter und hierauf 20 Gramm Zucker, das Weißbrot, drei Eßlöffel süßen Rahm und die Nüsse dazu, und wenn dies alles wohl verrührt ist, das zu Schnee geschlagene Eiweiß, und backe ihn etwa eine Viertel stunde.

6.

Aprikosen-Auflauf.

Gieb 30 Gramm Aprikosen-Marmelade mit einer Messerspitze Zucker und dem Saft eines Citronen-Sechstels in eine Schüssel und rühre es stark; ziehe dann den Schnee von anderthalb Eiweiß langsam darunter, gib diese Masse in eine Porzellanschale, übersiebe sie mit Zucker und laß sie einige Minuten backen.

7.

Citronen-Auflauf.

Rühre ein Eigelb mit 24 Gramm Zucker dick-schaumig, dann den Saft von einem Citronen-Zünnstiel darunter und zuletzt ein Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und backe ihn wie den vorigen.

Obst-Auflauf.

Gib in die Auflaufform eine Lage Himbeeren oder Erdbeeren und bestreue sie mit Zucker und fahre so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist; schlage dann ein Eiweiß zu Schnee, vermische ihn mit zwei Theelöffeln Zucker und einem Theelöffel gestoßenen Zwieback, streiche dies glatt über die Früchte und bade es etwa eine Viertelstunde im Backofen zu dunkelgelber Farbe.