Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Kalte Puddings, süße Speisen, Crêmes und Gefrorenes.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

20. **Eierschnee-Auflauf.** 4 Eiweiß schlägt man zu Schnee und vermischt ihn mit 150 g Zucker und etwas Vanille. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, füllt dieses hinein und backt es in nicht zu heißem Ofen gelb. Gestürzt, wird es mit Vanillesauce serviert.

21. **Rahmauflauf.** In 125 g heißer Butter röstet man 6 Löffel Mehl leicht weiß, gibt $^1/_2$ Liter süßen Rahm hinzu und rührt es auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. $^1/_4$ Pfund Zucker und 7 Eigelb rührt man schaumig, gibt die Masse dazu sowie den Schnee der Eiweiß und backt den Auflauf 40—60 Minuten.

22. **Sauerrahm-Auflauf.** 1 Liter saurer Rahm wird schaumig geschlagen, dazu gibt man 5 Löffel Zucker, 8 Eigelb, rührt dies eine Weile schaumig und rührt dann 4 Löffel feines Mehl, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter sowie den Schnee der Eiweiß. Die Masse wird in einer gutbestrichenen Form 1 Stunde gebacken.

23. **Reismehlauflauf.** 50 g Reismehl werden mit $^1/_2$ Liter Milch nebst 1 Prise Salz angerührt und dies auf schwachem Feuer unter Rühren eine halbe Stunde gekocht. 100 g Butter rührt man schaumig, gibt 100 g Zucker, etwas Vanillezucker und Eigelb dazu und rührt es gut zusammen. Den Reis gibt man löffelweise darunter und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. In einer gut bestrichenen und bestreuten Form wird der Auflauf eine Stunde gebacken.

Kalte Puddings, süße Speisen, Crêmes und Gefrorenes.

Zu kalten Puddings und Crêmes nimmt man am besten Porzellan- oder irdene glasierte Formen. Diese bestreicht man vor dem Einfüllen mit feinem Olivenöl, oder man spült sie aus mit kaltem Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Um Gelatine aufzulösen, nimmt man zu 30 g Gelatine $^1/_4$ Liter Wasser in eine kleine Kasserolle, taucht die Gelatineblätter zuvor in kaltes Wasser, wäscht sie und drückt sie aus. Alsdann gibt man sie in die Kasserolle und läßt sie unter Rühren auf dem Feuer sich auflösen und bis zum kochen kommen. Man seiht sie dann zu der Creme- oder Puddingmasse und läßt diese verkühlen. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man je nach Gebrauch den Schlagrahm oder Eierschnee darunter und füllt die Masse in die vorbereitete Form. Will man die Gelatine klar haben, so gibt man, wenn sie ins kochen kommt, 1 Eiweiß dazu, kocht sie damit auf und stellt sie zugedeckt zur Seite, bis sie sich zusammengezogen hat. Sie wird dann durchgeseiht und zu Gelees, Sülzen 2c. verwendet.

1. **Kalter Pudding von Apfelkompott.** Ein schönes, gutes Apfelkompott wird bereitet und mit dem nötigen Zucker versüßt; wenn es erkaltet ist, werden einige Blatt rote, aufgelöste Gelatine daruntergerührt. Man füllt es in Glasschalen und läßt es auf dem Eis steifwerden (sehr erfrischend). Mit kalter Vanillecreme wird es serviert.

2. **Eiweißpudding.** $^1/_2$ Liter Milch, 120 g Zucker, 120 g geschälte, feingeschnittene Mandeln läßt man zusammen kochendwerden. 110 g Kartoffelmehl werden mit kalter Milch aufgelöst und in die kochende Milch eingerührt; wenn es wieder zum kochen kommt, wird der Schnee von 7 Eiweiß gut daruntergerührt. Man füllt den Pudding in eine kalt ausgespülte Form und stellt ihn kalt. Vor dem Gebrauch wird er gestürzt und dann mit einer Vanillesauce serviert.

3. **Maizenapudding (Maismeßlpudding).** $1^1/_4$ Liter Milch wird mit dem nötigen Zucker und Vanille kochendgemacht; 6 Löffel Maizena werden mit $^1/_4$ Liter kalter Milch und 5 Eigelb glattgerührt, in die kochende Milch eingerührt und einige Minuten gekocht. Man füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt es darin steif und kalt werden. Vor dem Servieren wird es gestürzt und mit einer Frucht- oder Weinsauce serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. **Mondaminpudding.** 1 1/4 Liter Milch, Vanille oder Zitrone und 90 g Zucker läßt man zum kochen kommen. Unterdessen rührt man 90 g Mondamin mit 1/4 Liter kalter Milch glatt und gibt 5 Eigelb dazu, läßt dieses unter Rühren in die kochende Milch einlaufen und rührt, bis es wieder zum sieden kommt. Dann mischt man den Schnee der Eier darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt. Beim servieren wird der Pudding gestürzt und eine Fruchtsauce dazugegeben.

5. **Schnee-Pudding, kalt.** 15 g weiße Gelatine und 8 g rote werden in 1/2 Liter halb Wasser, halb Wein aufgelöst. 1/4 Pfund Zucker röstet man mit 1 Glas Wasser hellbraun, gibt die aufgelöste Gelatine und den Schnee von 8 Eiweiß darunter, rührt es tüchtig durch und füllt es in eine ausgespülte Cremeform. Nach dem Erkalten wird diese gestürzt und eine Vanillesauce dazuserviert.

6. **Sagopudding, kalt.** 1/2 Liter Weißwein, 1/4 Liter Wasser und 1 Pfund Zucker läßt man zusammen kochendwerden, rührt 1/2 Pfund gewaschenen Sago hinein und läßt ihn unter rühren dick- und klarkochen. Man füllt dies in eine ausgespülte Form, läßt es erkalten und gibt beim servieren Himbeersaft dazu.

7. **Kalter Karamelpudding.** 180 g Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser in einer Messingpfanne unter rühren braungeröstet. 30 g weiße Gelatine werden in wenig kochendem Wasser aufgelöst und zu dem gebrannten Zucker gerührt. 8 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, mischt man darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und läßt sie steifwerden. Der Pudding wird dann gestürzt und mit einer Wein- oder Karamelsauce serviert.

8. **Kalter Reispudding.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, mit kochendem Wasser aufgestellt und darin aufquellenlassen, bis er weich ist. Der Reis muß ganzbleiben. Ist er weich und das Wasser nicht vollständig eingekocht, so läßt man ihn auf einem Haarsieb abtropfen. 120 g Zucker werden mit

etwas Wasser schwach geläutert, der Reis wird dazugegeben, ebenso 1 Gläschen Arrak oder Rum; man mengt dies leicht durcheinander, füllt es in eine mit Wasser oder Arrak ausgespülte Form und läßt es erkalten. Der Pudding wird dann gestürzt und mit einer Fruchtsauce oder kaltem Glühwein serviert.

9. **Kalter Reismehlpudding.** 1/2 Liter Milch wird mit 50 g Zucker und 1/2 Stange Vanille kochendgemacht. 45 g Reismehl werden mit wenig Milch angerührt, in der siedenden Milch aufgekocht und mit 30 g aufgelöster Gelatine gut verrührt. Wenn es etwas verkühlt ist, mischt man 1/2 Liter Schlagrahm darunter, füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt es erkalten. Eine Frucht- oder Weinsauce wird dazuserviert.

10. **Gelatinespeise.** 5 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, gibt dann unter stetem Schlagen tropfenweise 1 1/2 Viertelliter Himbeersaft dazu und den Saft von zwei Zitronen. Zuletzt mengt man 8 Blatt in wenig Wasser aufgelöste Gelatine darunter, füllt es in eine gut ausgespülte Form und läßt es steifwerden. Für 10 Personen ausreichend.

11. **Götterspeise.** 1/4 Pfund Biskuit wird kreuz- und quer in eine ausgespülte Porzellanform gelegt, mit etwas Arrak oder Rum angefeuchtet und mit eingemachten Früchten belegt. Eine Vanillecreme wird bereitet von 1/2 Liter Milch, 1/4 Liter süßem Rahm, 1/4 Pfund Zucker, etwas Vanille und 8 Eiern. Milch, Rahm, Zucker und Vanille läßt man kochendwerden. 1 Eßlöffel Kartoffelmehl löst man mit etwas kalter Milch auf, rührt die Eigelb dazu und gibt dieses in die siedende Milch. Man rührt, bis die Creme zum sieden kommt, läßt die Hälfte davon zurück als Sauce und läßt sie erkalten. In die andere Hälfte rührt man 30 g aufgelöste Gelatine und gibt diese über die Biskuits und läßt sie ebenfalls erkalten und steifwerden. Beim Gebrauch wird die Speise gestürzt und die Sauce dazu serviert.

12. **Mandelspeise.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer gelbgeröstet und mit 1/4 Pfund ge-

schälten und verwiegten Mandeln gut verrührt. Diese Masse streicht man auf ein Blech und stößt sie, wenn sie erkaltet ist, im Mörser fein. Dann werden 6 Eigelb, 60 g Zucker, Vanille, 1/2 Liter Milch zusammen verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird. Man gibt dann 4—5 Blatt aufgelöste Gelatine, die gestoßenen Mandeln und 1/2 Liter Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine gut ausgespülte Form und läßt sie steifwerden. Vor dem servieren wird sie gestürzt.

13. **Schneeberg.** 1 Löffel Mehl oder Kartoffelmehl wird in einer Messingpfanne mit etwas Wasser angerührt, mit 3/4 Liter Wein, 6 Eigelb, Zucker nach Belieben und Zitronensaft zusammen glattgerührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es aufwallt. Man seiht diese Creme durch und gibt sie über in eine Schüssel geordnete Biskuits. Ist sie erkaltet, so schlägt man die Eiweiß zu Schnee, vermischt ihn mit Zucker, streicht die Masse bergartig darüber, spickt sie mit feingeschnittenen Mandeln und läßt sie im Ofen hellgelb werden.

14. **Weingelee.** 1 Liter Wein, 1/2 Liter Wasser, 1/2 Pfund Zucker, der Saft einer Zitrone werden zusammen heißgemacht (nicht gekocht). Unterdessen löst man 15 g rote und 15 g weiße Gelatine auf, rührt diese darunter und läßt das Gelee in einer ausgespülten Form erkalten und steifwerden.

15. **Weingelee anderer Art.** 1 Flasche Weißwein, 250 g Zucker, Saft von 2 Zitronen und einer Orange schlägt man auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt. Dann gibt man 36 g rote, in 3/8 Liter Wasser aufgelöste Gelatine darunter, füllt die Gelee in eine ausgespülte Form und läßt sie erkalten.

16. **Maizieger.** 3/4 Liter Milch und 2 Löffel Zucker kocht man zusammen auf. 4 Eigelb, 4 Löffel Sauerrahm und etwas Zitronensaft werden verrührt, zu der kochenden Milch gegeben und zusammen kochenlassen, bis die Eier geronnen sind. In einer Schüssel läßt man es verkühlen, gibt es dann zum abtropfen auf ein Sieb, wo man den Zieger erkalten läßt. Er wird nun auf eine Platte gestürzt und mit Vanillecreme serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. **Schlagrahm.** $^1/_4$—$^1/_2$ Liter dicker, süßer Rahm wird mit feinem Zucker und Vanille steifgeschlagen, pyramidenförmig auf eine Platte angerichtet und serviert.

18. **Apfelschaum.** 4—6 Äpfel werden im Ofen gebraten und durch ein Sieb getrieben. 2 Eiweiß schlägt man zu Schnee, gibt 5 Löffel feinen Zucker, Vanillin und Äpfel dazu und rührt dieses 1—2 Stunden. Auf einer Platte wird er bergartig angerichtet und mit Konfekt serviert.

19. **Kirschenschaum.** Ein Kaffeeplättchen voll eingemachte Kirschen, ohne Saft, werden ganz klein geschnitten, mit feinem Zucker und dem Schnee von 6 Eiweiß eine halbe Stunde gerührt und dann angerichtet.

20. **Himbeerschaum.** 5—6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, gibt einige Löffel Zucker darunter und etwas Vanille und unter stetem Rühren oder Schlagen 1 Liter gelesene frische Himbeeren. Die Masse muß 1 Stunde gerührt werden; auch kann man noch etwas Schlagrahm daruntermischen. Man gibt den Schaum in eine Schale und verziert ihn mit Himbeeren und Biskuits.

21. **Erdbeeren** werden zubereitet wie Nr. 20.

22. **Schnee-Eier (Schneeballen).** 2 Liter Milch, 200 g Zucker und Vanille läßt man zum kochen kommen. Unterdessen schlägt man 6 Eiweiß zu steifem Schnee und vermischt ihn mit etwa 60 g Zucker, legt denselben löffelweise in die siedende Milch und läßt die Schneeballen einige Minuten sieden. Sind sie umgewendet, so legt man sie auf ein Sieb zum abtropfen. Die Eigelb verrührt man mit einem Kaffeelöffel voll Milch und läßt die Creme unter rühren zum sieden kommen. Dann gibt man sie in eine Schüssel und, wenn erkaltet, die Schneeballen darauf.

23. **Vanille-Creme.** 1 Liter Milch oder Rahm wird mit Vanille siedendgemacht; 30 g Stärkemehl, 60 g Zucker und 6 Eigelb werden zusammen verrührt, in die kochende Milch gegeben und unter rühren zum sieden gebracht. Die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Creme wird dann durchgeseiht in eine Schüssel und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt.

24. **Apfelspeise.** 2 Pfund schöne mittelgroße Äpfel werden geschält und ausgehöhlt. Hierauf dünstet man sie mit Zucker und etwas Weißwein und Zitronenschale weich, doch so, daß sie nicht zerfallen. Damit stellt man sie hübsch geordnet in eine tiefe Schüssel oder Glasschale und füllt die Höhlung mit beliebiger Konfitüre. Von 4 Eiern, 100 g Zucker, $^1/_2$ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 2—3 Löffeln Rum oder Arrak bereitet man eine Creme, läßt sie auf dem Feuer aufstoßen und gießt sie halb erkaltet über die Äpfel. Die Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt etwas Zucker darunter, verziert damit die Speise und läßt sie im Ofen gelbwerden.

25. **Zitronen-Creme.** 1 Kaffeelöffel Mehl wird mit 3 Eßlöffeln süßem Rahm in einer Messingpfanne glattgerührt. 6 Eigelb, 140 g Zucker, etwas Zitronenschale, einige Körnchen Salz, $^1/_2$ Liter süßer Rahm werden dazugegen und auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt. Man seiht die Creme in eine Schüssel und mischt, wenn sie verkühlt ist, den Schnee der Eiweiß darunter. Die Creme kann warm oder kalt serviert werden.

26. **Russische Creme.** 4 ganze Eier werden mit 4 Löffeln Zucker gut schaumiggerührt, dann 4 Löffel Arrak und $^3/_4$ Liter festgeschlagener Rahm daruntergemengt. Die Creme muß sofort serviert werden.

27. **Creme mit Makronen.** In eine Cremeschüssel gibt man lagenweise $^1/_2$ Pfund süße und $^1/_4$ Pfund bittere Makronen und befeuchtet sie mit Arrak. Von $^1/_4$ Liter süßem Rahm, $^1/_4$ Liter Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, dem nötigen Zucker und 8 Eigelb wird eine Creme bereitet und über die Makronen gegeben. Die Eiweiß schlägt man zu Schnee, streicht ihn über die Creme und läßt diese im Ofen gelblich werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

28. **Kalte Weincreme.** In einer Messingpfanne rührt man 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 200 g Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone und 8 Eigelb klar zusammen, gibt sodann 1/2 Liter Weißwein dazu und rührt dies auf dem Feuer zu einem dicklichen Brei, läßt ihn kurz aufwallen und rührt den Schnee der Eiweiß darunter. Man gibt die Creme in eine Schüssel und läßt sie erkalten.

29. **Weincreme.** 14 Eigelb, Saft und Schale einer Zitrone, Zucker nach Belieben und eine Flasche Weißwein werden in einer Pfanne zusammen verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es aufwallt. Man gibt die Creme sofort in eine Schüssel und läßt sie erkalten.

30. **Gestürzte Weincreme.** 6 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfund Zucker schaumig, gibt 1/2 Liter Weißwein, Saft und Schale einer Zitrone dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es aufstößt, gibt die Creme in eine Schüssel und rührt 16 g aufgelöste Gelatine darunter. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Creme in eine ausgespülte Form und läßt sie erkalten.

31. **Karamel-Creme.** 100 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb schaumiggerührt und 100 g Zucker mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer schön braungeröstet, mit 1/8 Liter heißem Wasser abgelöscht und aufgelöst. Dann gibt man 1/2 Liter heiße Milch und die schaumiggerührten Eier dazu, schlägt das Ganze auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt, seiht es durch in eine Schüssel und gibt 10—12 Blatt aufgelöste Gelatine darunter. Beginnt die Creme steif zu werden, so mischt man den Schnee der Eiweiß oder 1/4 Liter Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt. Vor dem Gebrauch wird sie gestürzt und mit beliebiger Sauce serviert.

32. **Ambrosia.** 1/2 Liter saurer Rahm wird zu Schnee geschlagen und mit 200 g Zucker und Vanillin verrührt. 20 g rote aufgelöste Gelatine und 1/2 Glas Arrak oder Rum mengt man darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte

Puddingform und läßt sie darin steifwerden. Mit Schlagrahm oder Konfekt wird sie serviert.

33. **Gestürzte Erdbeercreme.** 1/2 Liter süßer Rahm, 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund Erdbeeren, 35 g Gelatine. Der Rahm wird zu Schnee geschlagen und mit den Erdbeeren verrührt; dann wird der Zucker und die aufgelöste Gelatine darunter gemengt, in eine ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Ebenso sind Aprikosen und Pfirsiche dazu zu verwenden.

34. **Himbeercreme.** 2 Pfund Himbeeren drückt man durch ein Sieb, gibt 1/2 Pfund Zucker dazu und läßt ihn darin vergehen; dann seiht man 45 g aufgelöste Gelatine dazu und stellt die Creme kalt. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man 1/2 Liter Schlagrahm darunter, füllt sie in ausgespülte Formen und läßt sie darin erkalten. Beim servieren wird sie gestürzt.

35. **Rote Grütze.** 3/4 Liter Johannisbeer- oder Himbeersaft und 3/4 Liter Rotwein läßt man mit dem nötigen Zucker kochendwerden. Dazu gibt man unter rühren 135 g mit etwas Wasser angerührtes Reismehl oder Mondamin und läßt es garkochen, doch nicht zu dick. Man füllt es in eine ausgespülte Form, läßt es steifwerden und stürzt es auf eine Platte. Mit Vanillesauce, Fruchtsaft oder kalter, süßer Milch wird die Grütze serviert.

36. **Rote Grütze von rohen Früchten.** 1 Pfund Johannisbeeren und 1 Pfund Erdbeeren oder Himbeeren werden zerdrückt und mit 3/4 Liter Wasser zum kochen gebracht und durchpassiert. Diesen Fruchtsaft läßt man mit dem nötigen Zucker wieder zum sieden kommen, rührt auch 1 1/2 Liter Saft, 1/4 Pfund Mondamin oder Stärkemehl mit etwas Wasser an, gibt es zu dem siedenden Saft und läßt es einige Minuten kochen. Sie wird fertiggemacht wie vorhergehende.

37. **Kaffeecreme.** 5 Eigelb werden mit 1/2 Pfund Zucker und etwas Zitronenschale schaumiggerührt. Man gibt dann 1/2 Liter starken Kaffee und 1/2 Liter süßen Rahm dazu, schlägt dieses auf dem Feuer, bis es zum sieden kommt und seiht es

durch in eine Schüssel. Dann gibt man 8 Blatt aufgelöste Gelatine darunter und, wenn die Masse steif zu werden beginnt, den Schnee der Eiweiß, füllt die Creme in eine ausgespülte Form und läßt sie darin erkalten.

38. **Orangencreme.** 6 Orangen, 2 Zitronen, 1 Pfund Zucker, 30 g Gelatine, 12 Eier, 1/2 Liter Schlagrahm. Der Zucker wird mit den Eigelb schaumiggerührt. Dann gibt man den Saft von 6 Orangen und 2 Zitronen und die am Zucker abgeriebene Schale von 3 Orangen und 1 Zitrone dazu und rührt dies auf dem Feuer, bis es zum sieden kommt. Die Gelatine wird in wenig Wasser aufgelöst dazugegeben und alles zusammen durchgeseiht in eine Schüssel zum Verkühlen. Beginnt die Masse steif zu werden, so mischt man den steifgeschlagenen Rahm darunter, füllt sie in eine gutausgespülte oder mit Olivenöl ausgestrichene Form und läßt sie steifwerden.

39. **Apfelsinencreme.** 6 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfund Zucker und dem Saft von 4 Apfelsinen schaumig, gibt 1/2 Liter Wein dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt. Dann gibt man die Creme in eine Schüssel, fügt 3 Blätter rote und 6 Blätter weiße aufgelöste Gelatine dazu und läßt sie verkühlen. Sie wird weiter zubereitet wie Nr. 38.

40. **Apfelsinencreme mit Schlagrahm.** Der Saft und die leicht am Zucker abgeriebene Schale von 3 Apfelsinen und einer Zitrone werden mit 1/4 Pfund Zucker aufgekocht und durchgeseiht. Dazu gibt man 15 g aufgelöste, weiße Gelatine und wenn alles erkaltet 1/2 Liter steifgeschlagenen Rahm.

41. **Schokoladencreme.** 1/2 Pfund Schokolade wird mit 3/4 Liter Milch aufgekocht und durchpassiert. 5 Eigelb werden mit 1/4 Pfund Zucker schaumiggerührt, zu der Milch gegeben und zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es zum sieden kommt. 20 g in Wasser aufgelöste Gelatine rührt man darunter, seiht die Creme in eine Schüssel und läßt sie erkalten. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man 1/4 Liter Schlagrahm

darunter, füllt die Creme in eine ausgespülte Form und läßt sie steifwerden. Beim Gebrauch wird sie gestürzt und mit Vanillesauce, Schlagrahm oder Konfekt serviert.

42. **Gestürzte Vanillecreme mit Kirschwasser.** 1/4 Pfund gestoßener Zucker wird mit 7 Eigelb schaumiggerührt, 1/2 Liter Milch und 1/2 Stange Vanille werden zusammen aufgekocht, die Eier und Zucker dazugegeben und gerührt, bis es zum sieden kommt. Dann seiht man es durch in eine Schüssel, gibt 15 g aufgelöste Gelatine dazu und läßt die Creme verkühlen. Beginnt sie steif zu werden, so gibt man 1/2 Glas Kirschwasser und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt sie in eine mit Kirschwasser ausgespülte Cremeschüssel und läßt sie darin steif werden. Mit einer Fruchtsauce wird sie serviert.

Gefrorenes.

Zur Bereitung des Gefrorenen bedient man sich größtenteils der jetzt überall gebräuchlichen Eismaschine. Der Raum zwischen Maschine und Kübel wird abwechselnd mit zerkleinertem Eis und Steinsalz ausgefüllt bis zum Rand. Nach etwa 10—15 Minuten füllt man das zu Gefrierende in die Maschine ein, schließt diese und setzt sie in Bewegung. (Siehe Gebrauchsanweisung, die jeder Maschine beigegeben ist.) Das geschmolzene Eis muß durch neues immer wieder ersetzt werden, bis das Gefrorene fest genug ist. — Andernfalls füllt man die Masse in eine Gefrierbüchse, stellt sie ebenfalls in Eis und rührt solange, bis sich das Eis an der Seite ansetzt, das dann mit dem Holzspatel abgestoßen, und mit dem übrigen vermengt werden muß, bis alles butterartig gefroren ist.

Besser und feiner wird das Gefrorene, wenn man die Creme oder den Saft nicht auf einmal, sondern nach und nach in die Maschine gibt und die Masse immer wieder tüchtig bearbeitet.

Will man das Gefrieren beschleunigen, so gibt man nebst Salz etwas Salpeter und Salmiak unter das Roheis, muß aber vorsichtig sein, damit nichts in die Masse kommt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1. **Vanille-Eis.** 12 Eigelb, 180 g Zucker $^1/_2$ Liter Milch, $^1/_2$ Liter süßer Rahm, 90 g Butter, 1 Stange Vanille oder 1 Päckchen Vanillin. Milch, Rahm und Vanille werden zusammen aufgekocht, dann die Butter beigegeben. Die Eigelb und Zucker werden $^1/_4$ Stunde schaumiggerührt, dann in die kochende Milch eingerührt, vom Feuer weggenommen und durch ein Haarsieb gegossen. Man läßt die Creme erkalten und füllt sie dann in die Gefrierbüchse. — In die Gefrierbüchse 5—6 Pfund Eis, 3 Pfund Salz.

2. **Vanille-Eis, einfache Art.** 200 g Zucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 60 g süße Butter, $^1/_8$ Liter Wasser, 1 Liter Milch und 1 Stange Vanille werden zusammen verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis die Creme in die Höhe steigt. In einer Schüssel läßt man sie erkalten, nimmt die Vanillestange heraus und füllt die Creme in die Gefrierbüchse oder Eismaschine.

3. **Haselnuß-Eis.** $^1/_4$ Pfund Haselnüsse werden im Bratofen geröstet, geschält und dann gerieben. Es wird dieselbe Creme bereitet wie zu Vanille-Eis; mit der Milch und dem Rahm läßt man die Haselnüsse aufkochen und seiht sie, nachdem die Creme fertig ist, durch ein Sieb in die Gefrierbüchse.

4. **Haselnuß-Eis.** $^1/_4$ Pfund Haselnüsse werden wie bei Nr. 3 geröstet, geschält und gerieben und mit 8 Eigelb, 1 ganzen Ei, 170 g Zucker, $^1/_4$ Liter Milch und $^1/_4$ Liter Rahm auf dem Feuer geschlagen, bis es aufstößt. Alsdann wird es durch ein Sieb passiert, erkalten lassen und eingefüllt zum Gefrieren.

5. **Mandel-Eis.** Dieses wird zubereitet wie Haselnuß-Eis. Statt der Haselnüsse nimmt man Mandeln.

6. **Karamel-Eis.** $^1/_4$ Pfund Zucker wird in einer Messingpfanne zu hellbrauner Farbe und mit $^1/_2$ Glas Wasser abgelöscht und aufgelöst. Dazu gibt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm und $^1/_2$ Liter Milch und läßt es zum sieden kommen. 8 Eigelb und 100 g Zucker werden schaumiggerührt, mit der

siedenden Milch verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt. Die Creme wird durchgeseiht, erkalten lassen und zum Gefrieren eingefüllt.

7. **Likör-Eis.** 1 Liter Rahm oder auch Milch läßt man mit 180 g Zucker kochendwerden, verrührt 8 Eigelb mit etwas Rahm, gießt den siedenden Rahm dazu und läßt es unter rühren zum kochen kommen. Alsdann seiht man die Creme durch ein Sieb, gibt nach Geschmack feinen Likör (Maraskino) dazu, läßt es erkalten und füllt es ein zum Gefrieren.

8. **Zitronen-Eis.** 4 saftige Zitronen, 1 Liter Wasser, 1 Orange, 365 g Zucker. Die Schale von 3 Zitronen und 1 Orange schält man ab und kocht sie mit dem Zucker und Wasser 5 Min. Dann stellt man alles beiseite zum Abkühlen, drückt dann den Saft der Zitronen und Orangen aus und vermengt ihn mit dem erkalteten Syrup und seiht ihn durch ein Tuch. Man füllt ihn in die Gefrierbüchse ein und mischt kurz vor dem Hartwerden den steifen Schnee von 1 Eiweiß mit 1 Eßlöffel Zucker vermischt darunter.

9. **Pfirsich-Eis.** Gute reife Pfirsiche werden durchgetrieben. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Mark kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf nebst Zitronenschale, läßt es erkalten und gibt dann das Mark dazu, füllt es ein und gibt kurz vor dem Fertiggefrieren den Schnee von 1 Eiweiß mit etwas Zucker vermischt darunter.

10. **Erdbeer-Eis.** 1 Pfund frische Walderdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen. Auf 1 Pfund Mark gibt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, rührt dies, bis sich der Zucker aufgelöst hat und verrührt es mit 1 Liter Wasser und etwas Zitronensaft. Alsdann wird der Saft in die Gefrierbüchse eingefüllt und zubereitet wie vorhergehende.

11. **Erdbeer-Eis anderer Art.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren werden durch ein Tuch getrieben und mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker solange gerührt, bis sie glänzend rot sind. Alsdann mengt man 1 Liter gekochten und wieder erkalteten süßen Rahm oder Milch darunter und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

12. **Himbeer-Eis** und **Johannisbeer-Eis** werden zubereitet wie vorhergehende Sorten.

13. **Kaffee-Eis.** 1 Liter siedenden Rahm gießt man über 125 g feinen, frischgebrannten Kaffee und läßt ihn eine Stunde anziehen. Dann gießt man ihn durch ein feines Haarsieb, rührt 150 g Zucker und 8 Eigelb darunter, läßt das Ganze verkühlen und füllt es in die Gefrierbüchse.

Anderes Verhältnis: 120 g Kaffee, 1 Liter Rahm, 280 g Zucker, 10 Eigelb.

14. **Fürst-Pückler.** 1 Liter gutgeschlagener, mit Zucker versüßter Rahm wird in 3 Teile geteilt. Unter den 1. Teil gibt man zerbröckelte Makronen, den 2. Teil färbt man mit Himbeergelee und unter den 3. Teil mischt man feingeriebene Schokolade. Hiermit füllt man nun abwechselnd eine Gefrierbüchse, stellt diese gut verschlossen in Eis und läßt es gefrieren.

Bei Fruchteis ist es ratsam, die Früchte auf ihren Zuckergehalt zu prüfen.

Kuchen und Torten.

Bei solchen Kuchen und Torten, die gerührt werden, trägt die Menge der Luft, welche durch das Rühren unter die Masse kommt, wesentlich zum Gelingen und zur Lockerung des Gebäcks bei. Das Rühren darf nur nach einer Seite hin geschehen. Das Mehl, welches dazu verwendet wird, soll stets in die Masse gesiebt, die Eier sollen nicht über der Schüssel, sondern einzeln in eine Tasse aufgeschlagen werden. Als Lockerungsmittel mischt man den Schnee der Eiweiß unter die Masse, auch dienen je nach der Art des Gebäcks, Backpulver, Natron, Weingeist, Arrak und Rum als solches. Beim Backen sollte der Ofen zuerst auf seine Hitze geprüft werden dadurch, daß man ein Stück Papier in denselben legt; wird dasselbe langsam ohne zu rauchen gelbbraun, so hat der Ofen die nötige Hitze. Um zu untersuchen, ob der Kuchen ausge-