

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Gefrorenes.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Gefrorenes.**1835. Vanillegefrorenes.**

Man verwendet hierzu 400 Gr. Zucker, 2 ganze Eier, 60 Gr. süße frische Butter, 1 Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, sowie 50 Gr. Vanillezucker und bereitet daraus eine Creme wie folgt: Mische Wasser und Milch und lasse den Zucker darin zergehen, rühre sodann das Gelbe der 2 Eier mit etwas Milch glatt an und gib es mit der Butter und Vanillezucker unter fleißigem Umrühren darunter. Schlage hierauf das Weiße der 2 Eier zu einem festen Schnee, vermische diesen mit der Masse und lasse diese unter fortwährendem Rühren auf mäßigem Feuer dick kochen, streiche diese durch ein feines Sieb, lasse sie recht erkalten, gieße die Creme in die Maschine oder Gefrierbüchse ein und lasse sie unter den einleitend gegebenen Anweisungen gefrieren.

1836. Vanillegefrorenes anderer Art.

Berrühre 4 ganze Eier oder 8 Eigelb mit 260 Gr. feinem Zucker und 2 feingeriebenen Stangen Vanille recht schaumig, gieße nach und nach 1 Liter süßen Rahm darunter und bringe das Ganze unter beständigem Umrühren bis zum Kochen; nimm die Creme sodann vom Feuer, lasse sie unter häufigem Rühren erkalten, streiche sie durch ein Haarsieb und gieße sie in die Gefrierbüchse ein.

1837. Wiener Vanillegefrorenes.

Rühre 12 Eigelb mit 375 feinem Zucker und einem Stückchen gestoßener Vanille $\frac{1}{2}$ Stunde und gib dann 1 Liter süßen Rahm daran; schlage hierauf das Ganze mit dem Schneebesen auf dem Feuer so lange, bis die Masse dem Kochen nahe und gut verdickt ist. Diese Creme streicht man nun durch ein Sieb, läßt sie unter häufigem Umrühren erkalten und gießt sie in die vorbereitete Maschine ein. Unter jedes Rahmgefrorene kann man, wenn es fest gefroren ist, etwas steif geschlagenen, süßen Rahm mischen, wodurch das Gefrorene zarter und milder wird.

1838. Rahmgefrorenes mit Maraschino.

Man siedet 1 Liter süßen Rahm mit 180 Gr. Zucker, verrührt unterdessen das Gelbe von 12 Eiern mit etwas kaltem Rahm und $\frac{1}{2}$ Gläschen Maraschino, gießt den siedenden Rahm unter beständigem Rühren langsam unter die Eiermasse, treibt das Ganze durch ein Sieb, läßt die Creme gut erkalten und gießt sie in die Maschine. Ist das Gefrorene beinahe fest, mischt man $\frac{1}{2}$ Gläschen Maraschino darunter und läßt es vollends gefrieren.

1839. Rahmschneegefrorenes.

Schlage 1 Liter guten, süßen Schlagrahm mit 200 Gr. feinem Zucker zu einem dickem Schnee, mische nach Belieben etwas Vanille-

Zucker oder einen feingestoßenen Geruchszucker darunter, verrühre das Ganze recht glatt und fülle es sogleich in die Maschine ein.

1840. Schokoladengefrorenes.

Schlage mit dem Schneebesen 4 Eier schaumig; nimm nach und nach 125 Gr. feinen Zucker, 180 Gr. fein geriebene Schokolade und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm dazu und schlage die ganze Masse auf dem Feuer dick. Lasse sie gut erkalten, fülle sie in die Maschine ein und lasse sie gefrieren.

1841. Schokoladengefrorenes anderer Art.

Verrühre 120 Gr. feine Gewürzschokolade mit 1 Liter kochendem, mit 125 Gr. feinem Zucker versüßten Rahm recht glatt, ziehe das Ganze mit 10 verquirlten Eigelb ab, treibe die Creme durch ein Haarsieb, lasse sie verkühlen und fülle sie ein.

1842. Kaffeefrorenes.

120 Gr. guten, frisch gebrannten, gemahlten Kaffee gibt man noch heiß in 1 Liter kochenden Rahm, nimmt die Kasserolle vom Feuer und stellt sie zugedeckt bei Seite. Nach einer Stunde seiht man den Rahm ab, mischt 280 Gr. Zucker darunter und schlägt dies tüchtig mit dem Schneebesen auf mäßigem Feuer, gießt dann 10 mit etwas Rahm verquirlte Eigelb darunter, treibt das Ganze durch ein Haarsieb, läßt es verkühlen und füllt es in die Maschine.

1843. Kaffeefrorenes anderer Art.

Gieße 1 Liter siedenden Rahm über 90 Gr. feinsten, frischgebrannten, gemahlten Kaffee und lasse ihn 1 Stunde anziehen. Dann gießt man den Rahm durch ein feines Haarsieb, vermischt ihn mit 150 Gr. feinem Zucker und 6 verquirlten Eigelb, läßt das Ganze verkühlen und füllt es ein. Soll das Kaffeefrorene hell bleiben, so läßt man die Kaffeebohnen ganz und mischt statt der 6 Eigelb, den steifen Schnee von ebensoviel Eiweiß darunter.

1844. Theefrorenes.

Mache 1 Liter süßen Rahm siedend und gib 30—40 Gr. feinsten Thee hinein, lasse dies 1 Stunde ziehen, seihe den Rahm ab, gib 300 Gr. feinen Zucker und 1 Gläschen Anisette oder Rum darunter, schlage das Ganze tüchtig auf dem Feuer, lasse es verkühlen und fülle es in die Maschine ein.

1845. Punschgefrorenes.

Reibe die Schale von 2 Citronen und 1 Orange gut ab, presse den Saft von 4—6 Citronen und der Orange aus, gib ihn mit $\frac{5}{4}$ Litern kochendem Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zu dem Geriebenen und lasse das Ganze gut ziehen. Seihe hierauf die Mischung durch ein Tuch, lasse sie verkühlen, füge den steifgeschlagenen Schnee von 2 Ei-

weiß darunter und fülle sie in die Maschine ein. Während des Gefrierens gießt man 1 Gläschen Rum oder Arak darunter. Gefriert die Masse schwer, so setzt man ein wenig Wasser zu, gefriert sie aber zu leicht und ist das Angefeste kurz und trocken, so mischt man etwas Zuckersyrup oder Himbeerjast darunter.

1846. Orangegefrorenes.

Schlage 4 Eier zu Schaum und gieße nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm darunter, reibe sodann 2 schöne Orangen ab, vermische das Abgeriebene mit 250 Gr. feinem Zucker und lasse die Masse unter beständigem Schlagen auf mäßigem Feuer dick werden, treibe sie durch ein Haarsieb, lasse sie erkalten, fülle die Creme langsam in die Maschine ein und lasse das Ganze gut gefrieren.

1847. Orangegefrorenes feinerer Art.

Reibe die Schale von 5 Orangen auf Zucker ab und stoße diesen fein, drücke hierauf den Saft der Orangen und den Saft von einer Citrone heraus und vermische ihn mit etwas Wasser. Läutere nun 375 Gr. Zucker mit etwas Wasser, gieße ihn kochend heiß zur ersten Mischung, schlage 2 Eiweiß zu Schnee, gib ihn mit einigen Tropfen Cochenilleauflösung zur Masse, treibe das Ganze durch ein Sieb, lasse es verkühlen und fülle es zum Gefrieren in die Maschine ein.

1848. Citronengefrorenes.

Läutere 250 Gr. Zucker mit etwas Wasser klar, reibe 3—4 Citronen an etwas Zucker ab, stoße diesen fein, rühre hierauf den Citronenzucker, den Saft der 3—4 Citronen und $\frac{5}{4}$ Liter Wasser zu dem Zucker, koche die Mischung recht dick, treibe sie durch ein Sieb, lasse sie verkühlen und fülle sie in die vorbereitete Maschine. Ist die Masse nahezu gefroren, so gießt man 1 Gläschen feinen Weißwein zu und läßt sie vollends fertig gefrieren.

1849. Himbeergefrorenes.

Treibe $2\frac{1}{2}$ Liter frische, gewaschene Himbeeren oder $\frac{1}{2}$ Liter dicken Himbeerjast durch ein Sieb und vermische hiermit den Saft von 2—3 Citronen. Sodann schüttet man ihn in 375 Gr. geläuterten und wieder abgekühlten Zucker, gießt die ganze Masse durch ein Sieb, verbindet sie mit $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, gibt die erkaltete Mischung in die Gefriermaschine und läßt sie gefrieren.

1850. Himbeergefrorenes anderer Art.

Vermische $\frac{1}{2}$ Liter dicken Himbeerjast mit 625 Gr. feinem Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und dem Saft von 2—3 Citronen, lasse diese Mischung 1 Stunde ruhen und fülle sie in die Maschine.

1851. Erdbeerengefrorenes.

1 Kilo reife, durch ein Haarsieb getriebene Erdbeeren vermischt man mit 1 Kilo geläutertem Zucker, etwas Citronensaft und 1 Glas Weißwein, füllt die Mischung in die Maschine und läßt sie gefrieren. Durch Zugabe von Johannisbeeren gewinnt das Gefrorene sehr an Geschmack.

1852. Erdbeerengefrorenes anderer Art.

Vermische 1 Liter durchgetriebenen Erdbeersaft mit 250 Gr. Zucker, etwas feinem Zimmt und einem Glase Madeira, fülle die Mischung in die Maschine und lasse sie gefrieren.

1853. Johannisbeereengefrorenes.

Das Johannisbeereengefrorene bereitet man auf die gleiche Weise wie das Erdbeerengefrorene. Man kann diesem Gefrorenen durch Zusatz von abgezupften, feingestoßenen und durch ein Sieb getriebenen süßen Kirschen einen feineren Geschmack geben.

1854. Johannisbeereengefrorenes anderer Art.

Verdünne dick eingekochtes Johannisbeereengelee mit etwas Weißwein und dem Saft einer Citrone, fülle die Mischung in die Maschine, rühre sie so lange, bis sie anfängt dick zu werden und lasse sie gefrieren.

1855. Pfirsich- oder auch Aprikosengefrorenes.

Schäle gute, reife Pfirsiche oder Aprikosen, nimm die Kerne heraus und treibe das Fleisch durch ein feines Sieb, koche nun, auf 375 Gr. Fleisch berechnet, 375 Gr. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und dem Saft einer Citrone so lange, bis er Fäden zieht, füge das Pfirsichfleisch mit dem Abgeriebenen einer Citrone und einem Glase Rheinwein dem Zucker bei und gieße das Ganze wohl vermischt in die Maschine.

1856. Aprikosengefrorenes.

Man schält 20—25 schöne, reife Aprikosen, spaltet sie, nimm die Kerne heraus und treibt das Fleisch durch ein Sieb, gibt hierauf das gewonnene Mark mit etwas Citronensaft und 1 Glase Weißwein vermischt in $\frac{1}{2}$ Kilo geläuterten Zucker, läßt die Mischung erkalten und gießt sie in die Maschine. Anstatt des Wassers und Citronensaftes kann man auch je nach der Menge des Gefrorenen feinen Zucker mit einigen Eigelb schaumig schlagen, süßen Rahm darunter quirlen, das Aprikosenfleisch damit vermischen und in die Maschine geben.

1857. Kirschengefrorenes.

Zerstoße $\frac{3}{4}$ Kilo gezupfte und gekernter Schwarzkirschen und 250 Gr. rote Johannisbeeren recht fein und treibe sie durch ein Sieb.

Gib nun das Durchgetriebene in 625 Gr. geläuterten Zucker, lasse das Ganze gut erkalten und fülle es in die Maschine ein. An Stelle der frischen Früchte nimmt man auch eingemachte Früchte, Gelee oder Marmelade, die man mit dem nötigen Wasser und etwas Weißwein verdünnt und durch ein Sieb treibt.

1858. Quittengefrorenes.

Schäle schöne Quitten, koche sie mit etwas Wasser weich, lasse sie erkalten und treibe sie durch ein Sieb. Läutere nun auf 250 Gr. Fleisch ebensoviel Zucker mit dem Quittenwasser klar, gib das Fleisch mit etwas Zitronensaft verdünnt hinein und gieße das Ganze in die vorbereitete Maschine.

1859. Apfel- und Birnengefrorenes.

Dieses Gefrorene bereitet man auf die gleiche Weise wie das Quittengefrorene.

1860. Ananasgefrorenes.

Reibe 2 kleine oder eine größere Ananas am Zucker ab, schneide sodann die Frucht in dünne Scheibchen und übergieße sie mit 300 Gr. geläutertem, noch kochendem Zucker und decke die Schüssel zu. Nach dem Erkalten treibt man die Scheiben durch ein Haarsieb, vermischt das gewonnene Fleisch mit dem feingestoßenen Ananaszucker, 1 Glase Weißwein und dem Saft von 2 Citronen, füllt hierauf die Mischung in die Maschine und läßt sie gut gefrieren.

1861. Biskuitgefrorenes.

Mache 1 Liter süßen Rahm mit 120 Gr. feinem Zucker siedend, lasse ihn etwas verköhlen, füge 6 verquirlte Eigelb zu und treibe dies durch ein Haarsieb. Ist die Mischung vollständig erkaltet, verrührt man 200 Gr. ganz fein gestoßenes, gesiebtes Biskuit damit glatt und füllt das Ganze in die Maschine. Belege sodann eine passende, gemusterte Form mit Biskuits aus, presse das mittlerweile Gefrorene fest hinein, stelle die Form nochmals ins Eis und stürze sie kurz vor dem Auftragen.

1862. Makronengefrorenes.

Siede 1 Liter Rahm mit 150 Gr. Zucker und 125 Gr. zerstoßenen und durch ein Sieb getriebenen Makronen, verrühre hierauf das Gelbe von 10 Eiern mit etwas kaltem Rahm, gieße den gekochten Rahm langsam hinein, treibe das Ganze durch ein Haarsieb, lasse es erkalten und beende das Gefrorene wie das Biskuitgefrorene.

Ginnachen der Früchte in Zucker.

1863. Kirschchen.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte Schwarzkirschchen $\frac{1}{2}$ Kilo