

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche Küche

[Halle], [1914]

Rezepte für süße Speisen mit Kaffeegeschmack

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Suppen, süße Speisen und Ananas-Gerichte.

Neapolitaner-Suppe:

160 gr Gries, 3 Eigelb, 30 gr Parmesan zusammen verrührt und in $\frac{2}{10}$ Liter Bouillon durchgekocht. Diese Masse wird auf gebuttertes Blech geschüttet, $\frac{1}{2}$ cm dick gestrichen und erkalten lassen. In Würfel geschnitten, in Butter geröstet und in einer klaren Fleischbrühe zu Tisch gegeben.

Süße Speisen mit Kaffeegeschmack aus TÜRK & PABST's Kaffee-Essenz.

Meringuen mit Kaffee-Schlagsahne:

Schlage 4 Eiweiß zu festem Schnee und mische darunter 4 Teelöffel feingestohlenen Zucker. Mit dieser Schaummasse forme mittels Lüte oder Löffel runde oder ovale Meringuen auf weißes Papier, übersiebe sie mit Zucker und lege das Papier auf ein Blechbrett, das auf der Oberseite tüchtig naß gemacht wurde. Die Meringuen bleiben ca. 25 Minuten in einem nur mäßig heißen Ofen; sie lassen sich dann leicht von dem nassen Brett bezw. Papier abnehmen und mit dem Löffel aushöhlen. Die Schalen werden, damit sie recht fest werden, etwas warm gestellt. Verrühre nun unter verfeinerte Schlagsahne per $\frac{1}{2}$ Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz, so erhält jene einen hochfeinen Kaffeegeschmack und eine feine hellbraune Farbe und eignet sich vorzüglich zum Füllen obiger Schalen.

Kaffee-Crème

allein serviert oder zum Füllen von Torten, Schnitten zc. sehr beliebt, wird wie folgt hergestellt: $\frac{1}{4}$ Pfund gestohlenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Kartoffelmehl, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter schlage schaumig, rühre allmählich $\frac{1}{10}$ Liter frische Sahne oder recht fette Milch darunter und füge ca. 3 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz und etwas Vanille bei. Das Crème wird auf gutem Feuer eingedickt und dann weiter gerührt bis zum Erkalten. Will man das Crème leichter haben, so mische jetzt etwas Sahne darunter.

Butter-Crème mit Kaffeegeschmack

ist ein schweres, fetteres Crème und ebenfalls geeignet zum Füllen, sowie auch besonders zum Garnieren verschiedener Gebäcke. Es wird sehr rasch und einfach hergestellt, indem man beste Tafelbutter unter fortwährendem Schaumig-rühren mit feinstem Staubzucker süßt und mit T & P's Kaffee-Essenz, per $\frac{1}{2}$ Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel, färbt und abschmeckt.

Ananas - Gerichte von

TÜRK & PABST's (Libby's) Hawaii-Ananas.

Die vielfach übliche Bevorzugung von frischem Ananas ist, wenn es sich nicht gerade um Tafeldekoration handelt, gänzlich unberechtigt, weil die frischen Früchte unreif geschnitten werden und auf dem Transport erst nachreifen. T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas dagegen werden im schönsten Reifestadium geschnitten und dann sofort konserviert, haben also die natürliche Reife und sind deshalb viel zarter und aromatischer als die in Europa gehandelten frischen Früchte.