

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Petits Pots oder Rahmnäpfchen im Marien-Bade.

**urn:nbn:de:bsz:31-60997**

streicht sie alsdann durch ein Haarsieb oder Haartuch, wiegt auf jedes Pfd. Marmelade  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, läßt sie damit dick und steif kochen und verwahrt sie gut.

## 12. Marmelade von Stachelbeeren.

Man zerbrücht die Hälfte Johannis- und die Hälfte Stachelbeeren in einem Reibstein, reibt sie durch ein Haarsieb, thut auf jedes Pfund ungefähr  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, kocht es damit kurz und dick ein und füllt es wie andere Marmeladen in Gläser oder Töpfe.

## Petits Pots oder Rahmnäpfchen im Marien-Bade.

### 1. Rahmnäpfchen mit Orangenblüthen.

Man füllt so viel Näpfchen, als man davon zu machen Willens ist, mit Rahm, thut denselben mit 6 Loth Zucker und einem Löffel voll mit Zucker

gerösteter Drangenblüthe in ein Casserol, läßt es einigemal aufkochen und wieder kalt werden; dann rührt man 5 bis 7 Eidotter hinein, passirt Alles einigemal durch und vertheilt es in die Nöpfchen. Man siedet Wasser in einem Casserol, stellt die Nöpfchen hinein, von welchen der vierte Theil über das Wasser hervorragen muß, deckt das Casserol zu, thut Kohlen oben darauf und läßt sie im Marienbade gelinde gehen. Nach zehn Minuten, wenn der Rahm in den Nöpfchen steht, nimmt man sie heraus und trägt sie zuletzt kalt auf. So kann man Rahmnöpfchen mit Citrone, Vanille, Thee u. s. w. bereiten.

## 2. Rahmnöpfchen von ungemahlenem Kaffee.

Man kocht zehn Nöpfchen voll Rahm auf, zerläßt ein Viertelpfund Zucker darin und erhält es warm; 4 Loth Kaffee röstet man hell und thut die Bohnen heiß in den Rahm, deckt ihn zu und läßt ihn kalt werden. Dann läßt man den Rahm durch ein Sieb laufen, damit die Kaffeebohnen zurückbleiben, rührt 6 Eidotter hinein und passirt es durch ein Haartuch. Man füllt die Nöpfchen und verfährt wie bei N<sup>o</sup> 1.

### 3. Näßchen mit schwarzem Kaffee.

Man kocht starken schwarzen Kaffee, füllt acht Näßchen damit voll, thut ihn alsdann in ein Casserol, setzt 6 Loth Zucker dazu, läßt ihn aufkochen und wieder kalt werden, rührt 6 Eidotter dazu, passirt es viermal durch und thut es in die Näßchen, wie oben beschrieben.

### 4. Näßchen mit Caramel.

Eines Eies groß Zucker wird mit etwas abgeriebener Zitronenschale und ein wenig Wasser zu Caramel eingekocht, der braun werden muß; acht Näßchen voll Wasser werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker aufgekocht und man läßt es darauf wieder kalt werden; alsdann rührt man 6 Eidotter und den Caramel hinein, passirt es viermal durch und läßt es in die Näßchen gefüllt im Marienbad gahr werden.

### 5. Rahmnäßchen mit Pistazien.

Man läßt 10 Näßchen voll Rahm mit einem Viertelpfund Zucker aufkochen, stößt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Pistazien fein, rührt sie in den siedenden Rahm und läßt dann Alles wieder kalt werden. Hernach

vermengt man es mit einem ganzen Ei und 4 Dottern, setzt ein Kaffeelöffelchen durchgedrückten Spinat dazu, passirt 4 bis 5 mal durch und verfährt wie oben.

### 6. Rahm mit Vanille in einer Form.

Eine Kanne guten Rahm kocht man mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und einer Stange Vanille einigemal auf. Wenn er kalt geworden, rührt man 3 ganze Eier und 12 Dotter hinein, passirt es fünfmal durch und läßt es in der Form, welche mit Butter ausgestrichen ist, im Marienbad und unter einem Deckel mit Kohlen gahr werden. Beim Auftragen stürzt man die Form auf eine Schüssel.

### 7. Brotauslauf (Soufflé) mit Vanille.

In Küchen, wo man ein silbernes Casserol hat, geräth jeder Auslauf am vorzüglichsten, weil er gleich heiß mit dem Casserol auf die Tafel kömmt und deshalb von seiner Feinheit nichts verliert.

Eine Kanne Rahm läßt man mit 12 Loth Zucker und einem Stängelchen Vanille einigemal aufkochen, thut die Krume von 1 Pfd. Brot in den heißen Rahm und läßt sie darin kalt werden; dann

drückt man den Rahm durch ein leinenes Tuch, stößt die Krume mit der Vanille zusammen, thut 2 ganze Eier, 4 Dotter und etwas Butter von der Größe zweier Eier dazu, drückt Alles durch ein Sieb, mischt den Schnee von 4 Eiweißen darunter, setzt den Auflauf in einem silbernen Casserol in einen nicht allzu heißen Ofen und servirt ihn, sobald er aufgegangen ist.

#### 8. Brot-Auflauf mit blaß geröstetem Kaffee.

Man kocht Rahm mit 12 Loth Zucker, thut 8 Loth blaß geröstete Kaffeebohnen hinein und deckt es zu. Hernach, wenn es kalt geworden, reibt man es durch ein Sieb in die zubereitete Krume, läßt es wieder kalt werden und bäckt diesen Auflauf wie den vorhergehenden.

#### 9. Frangipane-Auflauf.

Sechs Eßlöffel voll Mehl, ein ganzes Ei und 4 Dotter, eine Kanne Rahm und eines Eies groß Butter werden über dem Feuer abgerührt; wenn es anfängt dicklich zu werden, stellt man es kalt, rührt zwei bittere und drei süße Makronen, einen Löffel voll in Zucker geröstete Pomeranzenblüthen und 4 Eidotter hinein, thut den Schnee von 5 Eiweißen

dazu, rührt es noch einmal gut durch einander und bäckt es in dem silbernen Casserol.

#### 10. Erdäpfel-Auflauf.

Eine Kanne Rahm, 12 Loth Zucker, 6 Eßlöffel voll Erdäpfelmehl und 4 Eidotter werden über dem Feuer abgerührt, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu gethan und darauf kalt stehen gelassen. Alsdann schlägt man noch 6 Eidotter und den Schnee von 4 Eiweißen dazu, und bäckt den Auflauf.

#### 11. Kastanien-Auflauf.

Man schält die Marronen kalt, kocht sie im Wasser und gibt ihnen mit etwas Zimmt und Gewürznelken einen angenehmen Geschmack. Wenn sie gekocht sind, läßt man sie abtropfen, stößt sie, reibt sie durch einen Durchschlag, stößt sie nochmals mit etwas Butter, Zucker und 6 Eidottern zusammen. Eine halbe Stunde vor dem Austragen rührt man den Schnee von 6 Eiweißen hinein und bäckt den Auflauf in einem silbernen Casserol.

#### 12. Auflauf von Sago.

Man läßt den Sago in kochendem Wasser

ausquellen und nachher gut ablaufen, thut  $\frac{1}{2}$  Kanne  
weißen Wein darauf, nebst etwas ganzem Zimmt,  
läßt ihn ganz kurz damit eingehen, reibt eine Apfelsi-  
ne auf Zucker ab, thut dies nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker  
und dem Saft der Apfelsine dazu, wie auch  $\frac{1}{4}$  Pfd.  
Butter, schlägt 8 Eidotter und von 5 Eiern den  
Schnee dazu, reibt kleine Mandeln-Makronen und  
streuet sie hinein, und bäckt den Auflauf schnell im  
Ofen gahr.

---