

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Kochbuch

Binswanger, Maria

Baden-Baden, 1907

6. Creme.

urn:nbn:de:bsz:31-57720

71. Rahmstrudel.

Fülle: 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, sechs Eier, $\frac{1}{4}$ Liter dicken, sauren Rahm, 100 Gramm Weinbeeren, etwas Zitronenschale.

Die Butter wird mit den Eigelb, Zitronenschale und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht schaumig gerührt, und der kaltgestellte Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde; dann wird dies nebst den Weinbeeren zu der Masse gegeben und zuletzt der Schnee der sechs Eier. Verfahre im übrigen wie Seite 87 unter 5. angegeben.

72. Topfenstrudel.

Fülle: 100 Gramm Butter, ein Pfund Topfen, 150 Gramm Zucker, vier Eier, 100 Gramm Weinbeeren, Zitronenschale.

Die Butter wird mit Zucker und Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig geschlagen, der Topfen durch ein Haarsieb getrieben und fein verrührt, dann nebst den Weinbeeren zur Masse gegeben und zuletzt der Schnee der vier Eiweiß leicht darunter gemengt.

6. Creme (Sülze).

73. Schokoladecreme.

$\frac{1}{2}$ Liter süße Schlagsahne, 200 Gramm Schokolade, ein Päckchen Vanillin, acht Eigelb, 180 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 Gramm Agar-Agar.

Die Schokolade wird gerieben, in der Milch mit Vanillin gekocht, Eigelb und Zucker recht schaumig gerührt, die gekochte Schokolade hineingegeben, und die Masse fortwährend auf dem Feuer geschlagen, bis sie dick wird. Dann gibt man den aufgelösten Agar-Agar und den steifen Sahneschnee dazu, füllt die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Cremeform und stellt sie aufs Eis zum Sulzen. Vor dem Servieren wird sie gestürzt.

74. Zitronencreme.

Neun Eier, zwei bis drei Löffel voll süßen Rahm, 200 Gramm an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Eigelb werden mit ein paar Löffel voll Rahm glatt gerührt und in eine Pfanne gegeben. Zitronenzucker, Milch oder Rahm schlägt man alles zusammen am offenen Feuer zu einer dicken Creme, gibt den Saft der Zitrone dazu, nimmt die Creme vom Feuer, rührt aber fort, bis sie kühl geworden. Dann mengt man den Schnee der neun Eier leicht darunter, gibt die Masse in eine Cremeschüssel und stellt sie zum Sulzen aufs Eis.

75. a) Erdbeercreme.

$\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm, 200 Gramm Zucker, 60 Gramm Agar-Agar, $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Milch, Zucker und den aufgelösten Agar-Agar gibt man aufs Feuer, und läßt es unter beständigem Schlagen bereits kochen; dann wird es zum Erkalten beiseite gestellt. Beginnt die Masse zu sulzen, so gibt man durchgedrückte Erdbeeren darunter und den steifgeschlagenen Rahm, füllt die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Cremeform und stellt sie zum Sulzen einige Stunden kühl. Stürze vor dem Servieren.

Auf dieselbe Weise bereitet man: Himbeercreme, Johannisbeercreme, Ananascreme, Aprikosencreme, Apfelcreme und Quittencreme.

75. b) Erdbeercreme auf andere Art.

250 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter dicken, süßen Rahm, 10 Eigelb, zwei Eßlöffel voll Mondamin, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren.

Mondamin wird mit ein paar Löffel voll Rahm aufgelöst, Eigelb, Zucker und Milch aufs Feuer gegeben und unter fortwährendem Schlagen bis zur Rahmdicke gebracht, dann vom Feuer genommen und weiter geschlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Man gibt die durchgedrückten Erdbeeren und den steifgeschlagenen Rahm dazu, füllt alles in eine mit feinem Oel bestrichene Cremeform und verfährt wie bei den andern Cremen.

76. Erdbeeren mit Schlagsahne.

Man schlägt die Sahne zu steifem Schnee, gibt Zucker nach Belieben hinein, mengt frische Erdbeeren darunter (Walderdbeeren am feinsten) und türmt dies in einer Glasschüssel hübsch auf. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Ananas, Trauben werden auf dieselbe Weise mit Schlagsahne zubereitet oder statt dessen mit Eierschnee (für Kranke leichter verdaulich).

77. Leichte Glutencreme.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Zitronenschale, wenig Salz, Zucker und zwei Löffel voll mit Wasser angerührtem Gluten so lange, bis die Flüssigkeit auf $\frac{2}{3}$ eingekocht ist. Dann fügt man den Schnee von einem Eiweiß dazu, stellt die Creme nochmals aufs Feuer und rührt es, bis die Masse 5–6 Mal aufgekocht hat. Man schüttet die Creme durch ein Sieb und serviert sie kalt.