

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Kochbuch

Binswanger, Maria

Baden-Baden, 1907

7. Flammeri und Kaltschalen.

urn:nbn:de:bsz:31-57720

7. Flammeri und Kaltschalen.

78. Flammeri mit Milch.

Ein Liter Milch, etwas Salz, 75 Gramm Mondamin, 50 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, feingewiegte Mandeln, Vanillin.

Von dem Liter Milch stellt man eine Tasse voll beiseite und kocht den andern Teil mit Zucker, Vanillin, Salz und Zitronenschale. Mondamin löst man in der Tasse voll kalter Milch auf, gießt es unter beständigem Rühren in die siedende Milch und läßt 10 Minuten kochen. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten, stürzt den Flammeri auf die Servierschüssel, und gibt ihn mit Fruchtsaft zu Tisch.

79. Flammeri mit Milch und Eier.

Die Zubereitung ist dieselbe wie oben, nur mengt man in die mit Mondamin fein verrührte Milch drei bis vier Eier, mengt dies der kochenden Milch bei, und verfährt im übrigen wie beim vorhergehenden Flammeri. Serviert mit Fruchtsaft oder Kompott.

80. Fruchtflammeri oder rote Grütze.

Ein Liter Himbeer-, Johannisbeer- oder sonstiger Fruchtsaft, 50 Gramm Zucker, 75 Gramm Mondamin, den Saft und die Schale einer Zitrone.

Von dem Fruchtsaft, der entsprechend verdünnt wird, nimmt man eine Tasse voll weg, bringt den übrigen zum Kochen, und gibt etwas Zitronensaft und feingeriebene Zitronenschale hinein. Das im kalten Fruchtsaft aufgelöste Mondamin rührt man in den siedenden Fruchtsaft, läßt es zehn Minuten kochen, und verfährt im übrigen wie bei den andern Flammeris. Man serviert mit süßer Milch oder Sahne.

81. Schokoladeflammeri.

Ein Liter Milch, 50 Gramm Schokolade, 125 Gramm Zucker, etwas Vanillin, 75 Gramm Mondamin.

Von der Milch stellt man eine Tasse voll beiseite. Die übrige wird mit der Schokolade, Zucker, Vanillin und Zitronenschale gekocht. Das in der kalten Milch aufgelöste Mondamin gibt man dann unter beständigem Rühren in die siedende Milch und läßt es 10 Minuten kochen. Verfahre im übrigen wie bei den andern Flammeris. Man serviert ihn mit Milch- oder Zitronenbeiguß.

82. Erdbeerblancmanger.

Man kocht einen Liter Erdbeersaft mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Milch, zuckert dies, fügt zwei Löffel voll in Wasser aufgelöstes Mondamin dazu, rührt, bis die Masse dick ist und würzt mit etwas Vanillin. Tauche kleinere und größere Formen in kaltes Wasser, fülle sie mit der Masse und stelle sie beiseite zum Erkalten. Dann stürze und ordne sie auf flacher Glasschüssel, so daß z. B. ein größeres Förmchen in die Mitte, und die kleineren rings herum zu stehen kommen. Man kann auch abwechselnd Blancmanger von anderer Farbe nehmen, oder die Lücken mit einem andersfarbigen Kompott füllen.

83. Himbeerblancmanger

wird ebenso zubereitet.

84. Zwetschgensoufflé.

Man legt getrocknete Zwetschgen oder Pflaumen über Nacht in Wasser ein, kocht sie am Morgen, entfernt die Steine und treibt sie durch die Hackmaschine. Wenn erkaltet, fügt man gehackte Mandeln und Schnee von 1–2 Eiern bei und türmt sie hübsch auf einer Glasschüssel auf, bestreut sie mit gehackten, oder besteckt sie mit gestiftelten Mandeln, und gießt rings herum einen Milch- oder Zitronenbeiguß.

85. Erdbeerspeise.

Ein Liter Garten- oder Walderdbeeren, 50 Gramm Schokolade, $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne, Zucker, etwas Vanillin.

Man füllt eine Glasschüssel lagenweise mit Schlagsahne, dann mit gezuckerten Erdbeeren, geriebener Schokolade, wiederhole dies, bis die Schüssel gefüllt ist und decke mit Schlagsahne zu. Die Speise muß sehr kalt aufgetragen werden.

86. Apfelspeise.

10–12 Kochäpfel, ein Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker, ein wenig Vanillin, vier Eier, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Die Aepfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt, in wenig Zuckerwasser gedünstet, und nach dem Erkalten auf eine Glasschüssel gelegt. Die Milch bringt man zum Kochen, mengt das, mit etwas kalter Milch angerührte Kartoffelmehl und die Eier

dazu, läßt alles einen Augenblick am Feuer gut anziehen. Vanillin wird nach Geschmack beigefügt. Dieser Beiguß wird über die in der Glasschüssel aufgeschichteten Aepfel gegossen. Ist die Speise erkaltet, so wird die steifgeschlagene, mit Zucker und Vanillin gewürzte Schlagsahne darüber gegeben und hübsch aufgetürmt.

87. Zitronenspeise.

Sechs Eier, 200 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Saft von zwei Zitronen, 10 Gramm Agar-Agar. Statt diesem kann auch Mondamin verwendet werden, wovon man 1—2 Eßlöffel voll in $\frac{1}{2}$ Tasse kaltem Wasser auflöst.

Agar-Agar wird auf dem Herd mit warmem Wasser aufgelöst und etwas abgekühlt. Mondamin, wenn solches verwendet wird, rührt man in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser ein und stellt es, wenn genügend aufgeköcht, beiseite. Zucker und Eigelb rührt man recht schaumig, gibt den Zitronensaft, das Mondamin oder Agar-Agar sorgfältig dazu und zuletzt den Schnee der sechs Eier. Man füllt die Speise in eine Glasschale und stellt sie kalt zum Sulzen.

88. Schneeberg mit Zitronenwürze.

1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, zwei Eßlöffel voll Mondamin, 150 Gramm Zitronenzucker, neun Eier.

Man gibt die Milch mit dem Zitronenzucker in die Pfanne und bringt sie zum Kochen. Die neun Eiweiß werden inzwischen zu steifem Schnee geschlagen und mit etwas Zucker vermengt. Der Schnee wird zu sechs großen Kugeln geformt und jede einzeln in der Zitronenmilch einige Male aufgeköcht, dann in einer Crèmeschüssel hübsch aufgetürmt, und folgender Beiguß dann darüber gegossen: Mondamin in kalter Milch aufgelöst, mit den Eigelb unter beständigem Schlagen vermengt, in die Zitronenmilch gegeben, auf offenem Feuer bis zu Cremedicke geschlagen, und etwas abgekühlt.