

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätlehre und Kochbuch

Oberdörffer, Margarethe

Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]

XIII. Bomben und Eis.

urn:nbn:de:bsz:31-64011

XIII. Bomben und Eis.

- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 1. Erdbeereis. | 8. Kaffee-Eis auf andere Art. |
| 2. Pfirsicheis. | 9. Croquantebombe. |
| 3. Zitroneneis. | 10. Erdbeerbombe. |
| 4. Haselnußeis. | 11. Fürst-Büdler-Bombe. |
| 5. Vanilleeis. | 12. Kaffeebombe oder Eiskaffee. |
| 6. Caramelleis. | 13. Kirschbombe. |
| 7. Kaffee-Eis. | 14. Schokoladenbombe. |

Eispeisen erfrischen und beleben bei großer Hitze den Organismus. Die Furcht vor Gefrorenem ist nicht begründet, doch sollen Eispeisen niemals als Nachspeise bei einem vollständigen Essen gegeben werden, sondern man soll dieselben wenigstens 2 Stdn. vor oder nach einer Mahlzeit genießen. Da Eispeisen keine Nahrung, sondern nur eine Erfrischung bedeuten, so soll man von denselben immer nur kleine Mengen auf einmal genießen. Das auf den Straßen und in nicht ganz erstklassigen Konditoreien verkäufliche Speiseeis ist meistens aus ganz minderwertigen Zutaten hergestellt und mit schlechter Farbe gefärbt. Man sollte deshalb den Kindern niemals erlauben, solche Eispeisen zu essen, sondern sollte lieber während der heißen Jahreszeit selbst Eispeisen herstellen.

Nachfolgende Eispeisen, in kleineren Mengen genossen, sind absolut unschädlich und bilden während der heißen Jahreszeit eine angenehme Erfrischung.

Die Herstellung von Speiseeis.

Will man Eis selbst zubereiten, so empfiehlt es sich, eine Eismaschine anzuschaffen. Sehr gute kleine Eismaschinen stellen die Alexanderwerke her, welche auch ganz preiswert sind.

Die Zubereitung des Eises geschieht auf folgende Weise. Man füllt die fertige Eiscreme in die Blechbüchse. Diese soll jedoch nicht mehr als stark halbvoll sein, und legt zwischen Büchse und Deckel eine Lage von 2 Blatt Pergamentpapier, die über den Rand 2 cm herausstehen muß. Das Stüdeis füllt man in einen Sack und klopft es mit einem großen Hammer in denselben zu kleinen, möglichst gleichgroßen Stüchchen. Dann nimmt man auf $\frac{2}{3}$ Eis $\frac{1}{3}$ Viehsalz, stellt die Eisbüchse in den dazugehörigen Kübel und gibt abwechselnd lageweise Salz und Eis fest in den Kübel. Man drückt das Eis fest an, so daß die Büchse gut darin eingegraben ist. Nun dreht man langsam einige Male um und läßt die Maschine $\frac{1}{4}$ Stde. stehen, indem man sie mit einem Tuch gut zudeckt. Nach dieser Zeit dreht man die Masse wieder, bis sie eine butterartige Beschaffenheit hat. Hat man keinen Eisbehälter oder Eisform, so läßt man das Eis, wenn es fertig ist, in der Büchse, nimmt das Rührwerk heraus, drückt mit einem silbernen Löffel das Speiseeis fest zusammen, verschließt die Büchse wieder, steckt in die obere Öffnung einen Kork und sticht beim Anrichten mit einem silbernen Löffel oder einer Eisform, die man vorher rasch in erwärmtes Wasser getaucht hat, das Eis heraus. Hat man eine Eisform, so füllt man das Eis hinein und gräbt diese zwischen Natureis und Salz bis zum Gebrauch ein, taucht die Form dann rasch in warmes Wasser und stürzt sie direkt vor dem Servieren auf eine mit einer hübschen Serviette belegten Glasplatte.

1. Erdbeereis.

Zutaten: 2 Pfd. Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, $\frac{1}{4}$ l Wasser, Saft einer Zitrone, 400 g Zucker.

400 g Zucker kocht man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser, gibt den Zitronensaft und das durch ein Haarsieb getriebene Erdbeermark dazu, rührt alles gut durcheinander, läßt es kalt werden und gibt die Masse in die Gefrierbüchse zur weiteren Verarbeitung. Siehe unter „Herstellung von Speiseeis“.

2. Pfirsicheis.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Pfirsiche, 1 l Wasser, 1 Pfd. Zucker, Saft einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ l Schlagahne.

Die geschälten, entsteinten Pfirsiche kocht man mit 4 Pfirsichkernen in $\frac{1}{4}$ l Wasser weich. Dann drückt man dieselben durch ein Haarsieb, gibt den mit $\frac{3}{4}$ l Wasser gekochten Zucker nebst dem Zitronensaft hinzu, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und dreht sie, bis sie zu gefrieren beginnt. Dann mischt man den Schlagrahm darunter, dreht noch einige Male um,

packt die Büchse gut in Eis, wo sie bis zum Gebrauch noch mindestens 1 Stde. stehen muß.

3. Zitroneneis.

Zutaten: 1 Pfd. Würfelzucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Saft von 6 Zitronen, 1 l Wasser, 3 Eiweiß und 100 g feinen Zucker.

Den Zucker kocht man in Wasser auf, gibt die abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen dazu und gibt die Masse, nachdem sie erkaltet ist, in die Gefrierbüchse, dreht sie so lange, bis das Eis butterartig gefroren ist. Dann zieht man eine italienische Merinckenmasse nach folgenden Angaben durch und läßt das Eis eingepackt noch eine gute Stde. stehen.

Italienische Merinckenmasse. 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann fügt man 100 g feinen Zucker hinzu und rührt die Masse 5 Min. schaumig.

4. Haselnußeis.

Zutaten: 100 g Haselnüsse, 1 l Milch, 5 Eigelb, 125 g Zucker.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Backofen geröstet und mit einem Tuch gerieben, damit die Schalen abfallen, dann fein gemahlen, in die Milch gegeben, bis zum Kochen erhitzt und $\frac{1}{2}$ Stde. zur Seite gestellt. Dann gibt man die Milch in ein reines Tuch und preßt die geriebenen Nüsse fest aus. Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die Haselnußmilch hinzu und schlägt die Creme auf dem Feuer bis zum Kochen. Sobald dieselbe erkaltet ist, gießt man sie in die Gefrierbüchse und behandelt das Eis wie unter „Zubereitung des Eises“ angegeben.

5. Vanilleeis.

Zutaten: 300 g Zucker, 4 Eigelb, 50 g Butter, $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille.

Die Vanilleschote wird geteilt und mit der Milch zum Kochen gebracht. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie wieder abkühlen, nimmt die Vanilleschote heraus und gibt sie löffelweise zu den schaumigerührten Eigelb und Zucker. Dann fügt man die Butter hinzu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis sie zu kochen anfängt. Ist die Creme erkaltet, füllt man sie in die Gefrierbüchse und behandelt sie weiter wie unter „Herstellung von Speiseeis“.

6. Caramelleis.

Zutaten Zum Caramel 125 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser. Zur Creme 6 Eigelb, 75 g Zucker, $\frac{3}{4}$ l Milch.

Man bräunt den Zucker in einem eisernen Pfännchen, löscht ihn mit Wasser ab und kocht ihn, bis er sich aufgelöst hat. Inzwischen rührt man Eigelb mit dem Zucker schaumig, gibt die Milch nebst dem Caramel hinzu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne, bis sie aufkocht. Die ganz

erfaltete Creme wird in die Gefrierbüchse gegeben und nach Angaben, siehe „Herstellung des Speiseeises“, hergestellt.

7. Kaffee-Eis.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kaffee, 1 l Milch, 6 Eigelb, 250 g Zucker.

Der Kaffee wird fein gemahlen, in die kochende Milch gegeben und nach 15 Min. durch einen Filtriersack gegossen. Die Eigelb rührt man in zwischen mit dem Zucker schaumig und schlägt sie, mit der Kaffeemilch vermischt, auf dem Feuer zu einer glatten Creme, läßt sie erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse. Die weitere Zubereitung siehe „Herstellung des Speiseeises“.

8. Kaffee-Eis auf andere Art.

Zutaten: 125 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Kaffee-Extrakt, 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ l Schlagahne.

Aus $\frac{1}{4}$ l Wasser, 100 g fein gemahlenem Kaffee und 125 g Zucker stellt man einen Kaffee-Extrakt her, mischt diesen, wenn er abgekühlt ist, unter 6 gut verrührte Eigelb und schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie zum Kochen kommt. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ l Schlagahne dazu, gießt das Ganze in die Gefrierbüchse und bereitet dasselbe, wie unter „Herstellung von Speiseeis“ zu.

Die Herstellung von Bomben.

Unter Bomben versteht man Speiseeis, welches hauptsächlich aus Schlagahne hergestellt ist und mit verschiedenen Früchten oder Gewürzen, wie Schokolade, Vanille, Kaffee-Essenz u. dgl., gemischt wird. Bei Bomben füllt man die Masse, d. h. die Schlagahne, sobald sie mit den Zutaten gemischt ist, sofort in eine Form, schließt diese gut und gräbt sie in fein geklopftes Eis, welches zu gleichen Teilen mit Viehsalz vermischt wird. Dann deckt man das Gefäß an allen Seiten gut mit Tüchern zu, damit das Eis nicht zerläuft, und läßt die Bombe eingegraben ungefähr 5 Stdn. stehen. Vor dem Gebrauch taucht man sie rasch in warmes Wasser und stürzt sie auf eine eisgekühlte Glasplatte.

9. Croquantebombe.

Zutaten: 1 l Schlagahne, 75 g Zucker, 100 g Croquante (gebrannte Mandeln).

Die steifgeschlagene Sahne vermischt man vorsichtig mit dem Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, 100 g Croquante, den man am besten beim Konditor kauft, gibt die Masse in die Bomben- oder Puddingform und behandelt sie weiter, wie unter „Zubereitung von Bomben“ angegeben.

10. Erdbeerbombe.

Zutaten: 1 Pfd. Erdbeeren, 200 g Zucker, $\frac{3}{4}$ l Schlagahne.

Die Erdbeeren treibt man durch ein feines Sieb und rührt sie mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stde. glänzend. Dann zieht man die steife Schlagahne darunter, gibt 3 Tropfen rote Eisfarbe dazu, füllt die Masse in eine vorgerichtete Bomben- oder Puddingform, legt Butterbrotpapier zwischen Deckel und Form, damit kein Salzwasser eindringt, schließt diese gut, gräbt sie in ein Gefäß, mit zerkleinertem Eis und Salz vermischt, ein und läßt sie 5 Stdn. gefrieren. Die Behandlung der Bombe siehe unter „Zubereitung von Bomben“.

11. Fürst-Büchler-Bombe.

Zutaten: 1 l Schlagahne, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eßl. Marascino, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandelmakronen, 60 g Schokolade, $\frac{1}{8}$ l Milch.

Man zieht unter die steife Schlagahne den Zucker und teilt diese in 3 gleiche Teile. Den ersten Teil würzt man mit Vanille oder Marascino, unter den zweiten Teil mischt man die Schokolade und unter den dritten die fein geschnittenen Makronen. Dann füllt man schichtenweise in eine Bombenform, wo eine solche nicht vorhanden, in eine Puddingform, zuerst die mit Marascino oder Vanille gewürzte, dann die mit Schokolade und zuletzt die mit Makronen gewürzte Schlagahne. Auf die Form legt man ein doppeltes Butterbrotpapier, damit dieselbe gut schließt, gräbt dieselbe in ein Gefäß mit Salz und Eis, läßt sie gut zugedeckt 5 Stdn. darin stehen und behandelt die Speise wie unter „Zubereitung von Bomben“ angegeben.

12. Kaffeebombe oder Eiskaffee.

Zutaten: 50 g gemahlene Kaffee, $\frac{1}{3}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Schlagahne.

Den Kaffee übergießt man mit kochendem Wasser und läßt ihn zugedeckt 10 Min. ziehen. Dann gießt man ihn durch einen Kaffeesack oder Filter, gibt die Milch, sowie den Zucker, hinzu und füllt die Masse, wenn sie erkaltet ist, in die Gefrierbüchse. Sobald diese breiartig gestoren ist, füllt man sie in hohe Gläser und legt obenauf 2 cm hoch Schlagahne. Man genießt den Eiskaffee mittels Strohhalm.

13. Kirschbombe.

Zutaten: 200 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 l Schlagahne, 1 Tasse ausgesteinte Weichselfirschen.

Man kocht den Zucker mit dem Wasser bis zum Faden und gießt ihn über die abgeriebene Schale einer Apfelsine. Ist er abgekühlt, mengt man die Kirschen, sowie die steife Schlagahne, darunter, füllt die Masse in eine Bomben- oder Puddingform, legt zwischen Form und Deckel

ein Butterbrotpapier und packt sie gut in fein geschlagenes Eis und Salz, deckt das Gefäß mit Wolldecken zu und läßt die Bombe 5 Stdn. gefrieren. Siehe unter „Zubereitung von Bomben“.

14. Schokoladenbombe.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Schlagahne, $\frac{1}{8}$ l Milch, 100 g Schokolade, 20 g Zucker.

Die Schokolade wird mit der Milch auf der Seite des Herdes erweicht und glattgerührt. Dann mengt man sie nebst dem Zucker vorsichtig unter die steife Schlagahne, füllt die Masse in die eingegrabene Bomben- oder Puddingform, legt zwischen Deckel und Form ein Butterbrotpapier und behandelt sie, wie unter „Zubereitung von Bomben“ angegeben.