

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

Prinz-Friedrich-Halbeis

urn:nbn:de:bsz:31-106177

feiner das Eis zerstoßen ist, desto schneller gefriert die Masse. Als beste Gefrierbüchse eignet sich eine Eisbombe aus Stahlblech, verzinkt, von einem Liter Inhalt. Zur Schonung des Aluminiumtopfes ist es zu empfehlen, eine gewöhnliche Blechbüchse oder einen Emailtopf, in der Größe des gesetzlich geschützten Einheits- topfes, anstatt diesen, zu benützen.

Prinz-Friedrich-Halbeis.

100 g Himbeer- und 100 g Aprikosen-Marmelade, 100 g gesiebter Zucker und 125 g fein gewürfelte Ananasstückchen werden mit $\frac{1}{2}$ Liter steif geschlagener süßer Sahne verrührt und in die Eisbüchse gefüllt, auf beschriebene Art in den extra hohen Topf in Eis und Salz vergraben und $2\frac{1}{2}$ Stunden in den „Elektro-Oekonom“ gestellt. Man serviert das Eis mit Mandelröllchen umgeben und mit Fruchtgelee besprengt.

Fürst-Pückler-Eis.

Knapp $\frac{1}{2}$ Liter steif geschlagene süße Sahne wird gleichmäßig in zwei Schalen verteilt. Man läßt für 10 Pfennig Schokolade in etwas Milch zergehen, verrührt dies, nachdem gut erkaltet, mit der einen Hälfte. Nun schneidet man für 10 Pfennig süße Makronen in kleine Würfelchen, gibt diese, sowie einen Teelöffel voll Maraschino zur anderen Hälfte, verrührt es ebenfalls gut und füllt zuerst die Sahne mit der Schokolade und darauf die Makronenhälfte in die Gefrierbüchse und stellt es auf oben beschriebene Art 2—3 Stunden in den „Elektro-Oekonom“.

Anmerkung: Es ist ratsam, vor dem Einfüllen der Sahne die Gefrierbüchse mit frischem, kaltem Wasser auszuschwenken, aber nicht auszutrocknen.

Vanille-Eis.

Man gibt in $\frac{1}{2}$ Liter frische Sahne 4, mit Milch verrührte Eidotter, ein Päckchen Vanillin und 100 g Zucker, läßt alles unter beständigem Rühren bis vor das Kochen kommen, gießt es in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse nachher so lange, bis sie erkaltet ist, damit sich keine Haut bildet. Nun füllt man sie in die Gefrierbüchse.

Kaffee-Eis.

60 g Kaffee, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 90 g Zucker, 4 Eigelb.

Der Kaffee wird frisch gebrannt, heiß gemahlen, in $\frac{1}{2}$ Liter kochenden Rahm gegeben und darin 1 Stunde ziehen lassen, dann