Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Creme und Pudding

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Cremes und Puddings

Das ist das Richtige für unsere Süßschnäbel! Will man diese Rezepte als Nachspeisen verwenden, dann sind sie wegen ihres Nährwertes und ihrer leichten Verdaulichkeit besonders zu empfehlen. Dem Rohköstler lacht das Herz im Leibe, wenn er gerade in dieser Abteilung besonders schmackhafte und preiswerte Rezepte findet. Und an Stelle des oft gesundheitswidrigen Schokoladetrinkens und Kuchenessens bei Kinderfesten sollte man die Quarkcremes, hübsch garniert, den Kleinen am Nachmittag des Festtages vorsetzen. Gerade die Quarkverwendung in diesen Speisen bewahrt manches Süßschnäbelchen vor verdorbenem Magen. Für jede Jahreszeit finden Sie die geeignete Kaltschale oder Creme, und jede Fruchternte kann mit der entsprechenden Fruchtcreme besonders gefeiert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

73 Eiercreme (Rohkost)

In ½ Pfund Speisequark über Nacht ½ Stange Vanille und etwas Zitronenschale stecken. Dieser aromatische Quark wird anderntags mit einer Reibekeule durch ein enges Haarsieb gerieben. 6 Eigelb, mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, werden der Quarkmasse zugefügt. 30 Gramm aufgelöste weiße Gelatine und 1 Prise Salz in die Masse geben. ¼ Liter Schlagrahm und 6 Eiweiß werden steif geschlagen, unter fortwährendem Rühren daruntergegeben. Zum Erkalten in eine Glasschüssel geben und mit Schokoladekrümelchen bestreuen

74 Eiercreme (gekocht)

½ Pfund Speisequark mit 3 Eßlöffeln süßer Sahne und 1 Schuß Milch verquirlen. 1 Päckchen Vanillin, 1 Idee Salz, 2 Eßlöffel Mondamin und etwa 3 Eßlöffel Zucker darin vermischen und die ganze Masse unter fortwährendem Rühren schnell aufkochen lassen. Nachdem die Masse durch ein Haarsieb passierte, zieht man 6 Eigelb und zu Schnee geschlagenes Eiweiß darunter, gibt alles in eine schöne Schüssel aus Glas oder Porzellan und stellt sie kühl.

Frische, doch trockene rote Beeren (Erdbeeren, Himbeeren) werden als Garnitur am äußeren Rand und in der Mitte verwendet. Je nach der Jahreszeit kann man auch Brombeeren mit Himbeeren abwechselnd verwenden. Weinbeeren, Eiswaffeln in Dreiecken oder Schlagsahne bereichern die Garnitur in den Wintermonaten.

75 Schokoladencreme

An Stelle der 6 Eigelb des vorigen Rezeptes werden 125 Gramm geriebene Schokolade unter die Masse gezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

76 Gelierte rote Quarkspeise (Rohkost)

50 Gramm rote Gelatine mit der Schere in kleine Streifen schneiden, sehr schnell kalt waschen, etwas geriebene Zitrone und Zitronensaft zufügen und mit 150 Gramm Zucker und 1 Schuß Wein klarrühren.

1 Pfund durch ein Haarsieb getriebener Speisequark wird dazu gegeben und alles gut vermischt. Eine mit etwas Öl ausgepinselte Schüssel wird mit dieser Rohkostspeise gefüllt und auf Eis gestellt. Nach kurzer Zeit kann die Speise gestürzt und mit weißen Mandelstiften verziert werden. Kalte Milch oder Vanillesauce in Kännchen dazugeben.

77 Gelierte weiße Quarkspeise

Dieselbe Herstellungsweise wie vorher, jedoch unter Verwendung von 50 Gramm weißer Gelatine. Die Garnitur besteht jetzt aus roten Beeren, und im Kännchen wird roter Fruchtsaft oder rote kalte Weinsauce dazugereicht.

78 Weiße Vanillecreme, gekocht

½ Pfund Quark mit 3 Eßlöffeln süßer Sahne und 1 Schuß Milch verquirlen. 1 Päckchen Vanillin, 1 Idee Salz, 2 Eßlöffel Mondamin und etwa 3 Eßlöffel Zucker darin vermischen und die ganze Masse unter fortwährendem Rühren schnell aufkochen lassen. Nachdem die Masse durch ein Haarsieb passierte, zieht man das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4—5 Eiern darunter, gibt alles in eine schöne Glas- oder Porzellanschüssel und stellt sie kühl. Mit etwas frischen Früchten, Zitronat und geschlagenem Rahm verzieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

79 Weiße Vanillecreme (Rohkost)

In ½ Pfund Quark wird über Nacht ½ Stange Vanille und etwas Zitronenschale gesteckt. Dieser aromatische Quark wird anderntags mit einer Reibekeule durch ein enges Haarsieb gerieben. 150 Gramm Zucker werden der Quarkmasse zugefügt. 30 Gramm aufgelöste weiße Gelatine und 1 Prise Salz in die Masse gegeben. ¼ Liter Schlagrahm und 6 Eiweiß werden steif geschlagen, unter fortwährendem Rühren darunter gezogen. Zum Erkalten in eine Glasschüssel geben und mit Schokoladekrümelchen bestreuen.

80 Rote Fruchtcreme

Überreife Himbeeren oder Erdbeeren oder Johannisbeeren werden mit der Reibekeule durch ein enges Haarsieb gedrückt. Diese dicke Fruchtmasse zieht man unter eines der beiden vorhergehenden Rezepte. Auf ½ Pfund Quark rechnet man ½ Pfund Obst.

81 Weincreme

Im Wasserbade werden in einem irdenen Topf 1 Pfund Quark mit ½ Liter Weißwein verquirlt. 200 Gramm Zucker, 1 Idee Salz, 1 Stückchen Zimt, ½ abgeriebene Zitrone, einige Tropfen Zitronensaft und 3—4 Eigelb, 1½ Eßlöffel Mondamin werden der Quarkmasse zugefügt. Diese Creme im Wasserbade mit dem Schneeschläger ¼ Stunde schlagen. Zuletzt den Schnee von 3—4 Eiern darunterziehen. Die Creme wird in helle Weingläser gefüllt und mit hellen Weinbeeren, mit etwas Kirschwasser besprengt, garniert.

Eiswaffeln, Wein- oder Teegebäck mit anbieten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

82 Walnußcreme (Rohkost)

Cremes

Mit ½ Pfund halbierter abgezogener Walnüsse wird der Boden einer Glasschüssel gefüllt. Zucker wird darüber gestreut und das Ganze mit einigen Tropfen Likör angefeuchtet.

¼ Pfund Walnüsse, fein gewiegt oder gemahlen, wird unter 1 Pfund sehr gut geschlagenen und mit 2—3 Eßlöffel Honig gesüßten Speisequark untermischt. ¼ Liter geschlagenen süßen Rahm und 20 Gramm aufgelöste Gelatine werden unter dauerndem Schlagen unter die Quarkmasse gegeben. Mit dieser Creme übergießt man die angefeuchteten Walnüsse in der Schüssel und garniert das Ganze mit einigen halbierten, abgezogenen Nüssen.

83 Quark mit Eigelb

½ Pfund durchgetriebener Speisequark wird mit 100 Gramm Markenbutter, 4 Eigelb, 1 Teelöffel Vanillezucker, etwas Zitronenzucker oder 1 Idee abgeriebener Zitrone, 1 Prise Salz und 2½ Eßlöffel gesiebtem Puderzucker so lange nach einer Seite gerührt oder mit dem Schneeschläger geschlagen, bis eine glatte feine Masse entsteht.

Diese nahrhafte Eierspeise wird als Rohkostkur, täglich einmal genommen, zur Nervenstärkung oder eßlöffelweise bei Erschöpfungszuständen angewendet. Diese Speise ohne Vanille- oder Zitronenzucker wird als Rohkost-Brotaufstrich gerne bei Käseplatten verwendet.

84 Quarknußpudding

Puddings

5 Eigelb, 40 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, werden nach einer Seite schaumig gerührt, 1 Pfund Speisequark wird mit ½ abgeriebenen Zitrone, 1 Messerspitze gemahlenem Zimt, 1 Prise Salz, einigen Tropfen hellem Likör gut geschlagen. Nach und nach werden 100 Gramm Mon-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

damin dazugegeben. Diese Masse wird nun unter die schaumig gerührte Butter gemengt und tüchtig geschlagen. Jetzt gibt man nacheinander ¾ Pfund gewiegte und geschälte Nüsse oder ½ Pfund süße Mandeln dazu und zieht zuletzt den Eischnee mit 1 Messerspitze Natron darunter.

Eine gut ausgefettete Puddingform wird mit geriebenem Zwieback und gewiegten Nüssen ausgestreut. Mit der Masse nur ¾ hoch gefüllt und fest verschlossen im Wasserbade 1 Stunde gekocht. Die Form nach dem Kochen erst langsam öffnen, damit der unter dem Deckel angesammelte Dampf abziehen kann. Nach dem Erkalten wird der Pudding auf eine Glas- oder Porzellanplatte gestürzt. Kalte oder heiße Weinsauce oder auch rote Fruchtsaucen dazu reichen.

85 Quarkkaltschale mit Eierschnee

10 Gramm Kartoffelmehl werden in ¾ Liter Milch mit 1 Stückchen Vanille, 1 Idee Zitronenschale, 1 Prise Salz und 40 Gramm Zucker aufgekocht.

½ Pfund Speisequark wird daruntergerührt und die ganze Suppe nun durch ein feines Sieb gegeben. 2—3 Eischnee werden so locker darundergezogen, daß einige Schneeflöckchen oben schwimmen.

86 Alpenglühen

1 Pfund Quark wird ohne Zusatz von Rahm oder Milch durch ein Haarsieb getrieben. Rote ganze Früchte, auch aus dem Rumtopf, werden mit gesiebtem Puderzucker leicht gesüßt und mit einigen Tropfen Zitronensaft, etwas Marascino oder 1 Schuß Likör in den Quark gegeben. Diese rote Quarkfruchtcreme wird mit einer Holzkelle in einer Ton- oder Porzellanschüssel etwa 20 Minuten nach einer Seite hin gerührt. Die Speise bleibt in der Porzellanschüssel und wird mit Schlagsahne oder anderer weißer Verzierung garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

87 Herzblättchens Lieblingsspeise

Etwa ½ Wasserglas ausgezupfter frischer Himmelschlüsselblüten, 5 Stück allerkleinster Birkenblättchen, 2 Schwarz- und 2 Weiß-Johannisbeerblättchen und 5—6 Himbeerblättchen legt man in eine Glasschüssel, überstreut sie mit 2 Eßlöffeln Zucker und stellt das Ganze, gut verschlossen, 1 Stunde in die Sonne. Danach werden 1½ Glas Weißwein darübergegossen. Jetzt erst werden 5—8 Waldmeisterblättchen dazugegeben und dann nochmals unter Verschluß 1 Stunde stehengelassen. An Stelle von Weißwein kann auch alkoholfreier heller Frucht- oder Traubensaft verwendet werden.

¾ Pfund durchgetriebener Speisequark wird mit der abgezogenen Bowle vermischt, schlagrahmähnlich geschlagen und mit ½ Eßlöffel Zucker gesüßt.

In eine gut gekühlte, trockene Glasschale werden 100 Gramm feine Speiseschokolade gerieben und die fertige aromatische Quarkmasse mit einer großen Teigspritze darübergespritzt oder glatt gegossen. Etwas geriebene Schokolade und ein kleiner Blütenstern in der Mitte verzieren diese aromatische Frühlingsspeise.

88 Waldmeisterquark

Frischen Waldmeister läßt man auf die bekannte Art zugedeckt in einem Glas Weißwein ziehen.

1 Pfund Speisequark, mit 125 Gramm Puderzucker und etwas Rahm zubereitet, wird mit obiger aromatischer Waldmeisterbowle vermengt und tüchtig geschlagen. Der Waldmeisterquark wird in eine Schüssel gegossen und kann mit Waldmeisterblättchen, halbierten Mandeln oder gespritzter Schlagsahne verziert werden. Waffeln und Teegebäck ergänzen diese erfrischende aromatische Speise.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

89 Süße Quarkspeisen-Rohkost mit Früchten

1 Pfund Quark, mit etwas Sahne oder Milch verdünnt, wird mit 125 Gramm Zucker zubereitet. 2 bittere Mandeln oder 2 Kerne aus aufgeklopften Fruchtsteinen werden gemahlen und mit Fruchtsaft je nach Geschmack oder Farbgebung dem Quark zugefügt. Diese dickflüssige Masse wird durch ein Sieb getrieben und schaumig geschlagen.

Man serviert diese gesunde Rohkost in Glastellerchen oder hellen Weingläsern. Sie ist besonders erfrischend an heißen Tagen, für Fieberkranke und wirkt beruhigend bei Nervenleiden.

90 Hagebuttenquark auf Rohkostart

Getrocknete und gut gequollene Hagebutten oder ganze, frische Hagebuttenfrüchte mit Körnern gut zerstampft, reibt man mit 1 Pfund sehr fest ausgepreßtem Speisequark durch ein Haarsieb. 1 Prise Salz, 1 Idee abgeriebene Zitronenschale, Puderzucker nach Geschmack, 1 kleiner Schuß Weißwein, werden gut daruntergemischt. Das Ganze wird kurze Zeit tüchtig geschlagen und in einer Porzellan- oder Glasschüssel mit einer Garnitur aus Schlagsahne oder gesüßtem Eierschnee gereicht.

Diese herbe, doch pikante Quarkspeise wird besonders von Herren bevorzugt.

91 Schlehenquark (Rohkost)

An Stelle der Hagebutten werden getrocknete und gut gequollene oder frische Schlehen unter die Quarkmasse gegeben. Zu dieser Schlehenspeise reicht man hellen Fruchtsaft von eingemachten Früchten oder Pumpernickel und Knäckebrot mit Butter. Vorzüglich für Herren geeignet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

92 Hagebuttenquark (Hägemark)

1 Pfund Speisequark mit 125 Gramm Zucker und etwas Sahne schlagrahmähnlich schlagen. Hagebutten werden als Kompott gekocht und ziemlich flüssig in einer Glasschüssel angerichtet. Der geschlagene Quark wird gleichmäßig über das Hagebuttenkompott gegossen. Einzelne, gut abgetropfte Hagebutten können als Garnitur mit kleinen Zitronatstückchen abwechselnd dazu verwendet werden.

93 Gefüllte Aepfel

2 Pfund schöne, große Weinäpfel werden gewaschen und von der oberen Seite her stark ausgehöhlt. Einige grobgehackte Mandeln mit Rosinen vermischt, füllen ⅓ der Apfelhöhlung. Beschlossen wird die Füllung mit einer fein zubereiteten Quarkcreme nach Nr. 74. Die gefüllten Äpfel werden zusammen in einer Auflaufform oder einzeln in kleinen feuerfesten Förmchen im Ofen knusperig gebacken. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

94 Apfelquark

1 Pfund Speisequark wird mit 60 Gramm Puderzucker, 1 Idee geriebener Zitronenschale und etwas Vanillezucker zubereitet. 4 große rohe geschälte Äpfel werden auf einer Glasreibe gerieben und sehr schnell mit etwas Zitronensaft oder Weißwein mariniert, damit sie nicht nachbräunen. Der zubereitete Quark wird mit den geriebenen Äpfeln etwa 5 Minuten gut geschlagen und kühl gestellt.

Die Speise kann in einer Glasschüssel, kleinen Glastellerchen oder in hellen Weingläsern mit Waffeln und anderem Gebäck gereicht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

95 Quarkkost mit Dörrobst

½ Pfund gut gewaschener Pflaumen, Pfirsiche oder anderes Dörrobst wird über Nacht in etwa ½ Glas Wasser mit einer kleinen Zugabe von Zucker, 1 Stückchen Zimtschale und 1 Stück Zitronenschale stehengelassen. 1 Pfund durchgetriebener Speisequark, mit ⅛ Liter saurem Rahm vermischt, wird mit dem abgegossenen Obstsaft, einigen grob gehackten Mandeln und 2 bitteren Mandeln vermengt.

Gut abgetropft gibt man das Obst in eine Glasschale und gießt den Quark darüber.

96 Zitronenquark

1 Pfund Speisequark, mit 125 Gramm Puderzucker und etwas Sahne zubereitet, wird mit dem Saft von 1½—2 mittleren Zitronen gut geschlagen und auf Tellerchen oder in hellen Weingläsern serviert.

Als Garnitur Schlagsahneverzierung.

97 Orangenquark

1 Pfund Speisequark mit 60 Gramm Puderzucker und etwas Sahne zubereitet, wird mit 1 Kaffeetasse ausgepreßten Orangensaftes, etwas geriebener Orangenschale gut geschlagen.

Dieser Orangenquark, besonders für die Wintermonate geeignet, kann auf Glastellerchen oder in hellen Weingläsern als Nachspeise gereicht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

98 Bananenquark (Rohkost)

1 Pfund durchgetriebener Speisequark wird je nach Geschmack mit gesiebtem Puderzucker gesüßt. 4—5 große, sehr reife Bananen werden in einem Suppenteller mit einer silbernen oder Holzgabel zerdrückt und zu einem dünnen Brei verrührt. Unter ständigem Schlagen wird der Bananenbrei dem Speisequark zugegeben und schlagsahneähnlich schaumig gerührt.

Ganz ohne Zucker zubereitet und serviert, ist der Bananenquark eine vorzügliche Diätrohkost für Kinder und Kranke.

99 Ananasquarkspeise

Ananasscheiben (Büchsenananas) werden in eine Glasschüssel gelegt. Der Saft hiervon wird je nach Geschmack mit etwas Puderzucker nachgesüßt oder auch naturell gelassen und mit ½ Pfund Quark zusammen schaumig gerührt. ¼ Liter süße Sahne wird mit etwas Vanillezucker geschlagen und unter die Ananasquarkmasse gezogen.

Diese gut geschlagene Quarkmischung wird in die Glasschüssel über die Ananasscheiben gegossen. Nicht ganz bis zum Schüsselrand füllen, damit man mit Ananasstückchen oder Sternchen diese köstliche Süßspeise garnieren kann. Es empfiehlt sich, diese Speise auf Eis zu stellen und möglichst bald zu reichen.

Früchteschalen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg