

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Cremes und kalte Süßspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Crèmes und kalte Süßspeisen.

Kalte Süßspeisen sind, besonders im Sommer, ein sehr geschätzter Nach-
tisch. Sie können schon am Vortage zubereitet werden. Sämtliche Crèmes
können, ohne daß es in den nachfolgenden Rezepten besonders angegeben
ist, durch eine Zugabe von Schlagrahm verfeinert werden. Man unterscheidet
flüssige und feste Crèmes. Zum Versteifen verwendet man Gelatine oder
Agar-Agar. Letzteres wird aus den Fasern einer Meerespflanze gewonnen
und bildet, abgesehen von besonderen Heilwirkungen, einen vollkommenen
Ersatz für die aus tierischen Produkten hergestellte Gelatine. Agar-Agar
wird vor dem Gebrauch gewaschen, mit wenig Wasser aufgelöst oder auf-
gekocht und durchgeseiht unter die Speisen gemischt. Beim Einkauf von Ge-
latine achte man darauf, daß man nur feinblättrige, vollkommen klare
Ware erhält; von minderwertiger Gelatine bekommen die Speisen leicht
Leimgeschmack. Auch Gelatine wird zuerst in kaltem Wasser ausgedrückt
und mit ganz wenig Wasser und einem Würfel Zucker aufgekocht. Zu
steifen Crèmes rechnet man auf je $\frac{1}{2}$ Etr. Flüssigkeit 8—10 Blatt Ge-
latine, für dickflüssige genügen schon 5 Blatt. Sobald sich am Rande die
Masse versteift, muß der Eierschnee oder Schlagrahm daruntergemengt
werden. Mengt man den Schnee zu früh darunter, so scheidet sich die
Gelatine ab und bildet auf dem Boden der Schüssel eine gallertartige Masse.

Um das Stürzen der Creme zu erleichtern, spült man die Form vor
dem Einfüllen mit kaltem Wasser aus, ohne sie abzutrocknen, und bestreut
sie mit Grieszucker. Es empfiehlt sich, die Creme zu völligem Steifwerden
auf Eis oder in kaltes Salzwasser zu stellen, dem man der Kältewirkung
wegen einige Tropfen Salmiakgeist zusetzt. (Vorsicht, daß nichts in die
Speise kommt.)

Caramelpudding.

Zutaten: Zum Caramel: 100 g Zucker.

Zum Pudding: $\frac{1}{2}$ Etr. Milch, $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser, 150 g Zucker,
6 Eier, 10—12 Blatt Gelatine.

100 g Zucker werden in einer Messingpfanne ziemlich dunkelbraun ge-
brannt. Dann löscht man mit $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser ab, läßt den Zucker gut auf-
kochen und gibt $\frac{1}{2}$ Etr. heiße Milch zu. 150 g Zucker werden mit dem
Eigelb schaumig gerührt, die Caramelmilch zugegeben und bis vor dem
Kochen auf dem Feuer geschlagen. Nun mischt man die vorgerichtete Ge-
latine darunter und schlägt das Ganze in kaltem Wasser oder Eis, bis es
anfängt, steif zu werden. Jetzt erst zieht man den steifen Eierschnee dar-
unter, füllt die Masse in eine mit Wasser gut ausgespülte Form und stellt

sie kalt. Bei Gebrauch stürzt man sie und gibt Schlagrahm oder einen kalten Vanillebeiguß dazu.

Apfel mit Vanillebeiguß.

Zutaten: 6—8 große Äpfel, 30 Mandelkerne. Zum Vanillebeiguß: 1 Etr. Milch, 2 Eier, 50—60 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl, 1 kleine Stange Vanille.

Die Äpfel werden geschält, halbiert und mit wenig Wasser und Zucker weichgekocht. Dann werden sie mit den geschälten, in Streifen geschnittenen Mandeln gespickt und in eine Glasschüssel oder Platte gelegt. Milch, Zucker und Vanille werden zusammen aufgekocht, das Kartoffelmehl wird mit etwas Milch glatt gerührt, mit den Eiern in die Milch gerührt und nochmals unter ständigem Schlagen bis vors Kochen gebracht. Der fertige Beiguß wird über die Äpfel gegossen.

Rote Grütze.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Etr. Fruchtsaft, $\frac{1}{4}$ Etr. Wasser, 150—200 g Zucker (je nach Süße der Früchte), 50 g Mondamin, Sago, Grieß oder Reismehl.

Frischen, aus Himbeeren, Erd- oder Johannisbeeren ausgepressten Fruchtsaft läßt man aufkochen, rührt Mondamin, Grieß oder Reismehl mit Wasser glatt, läßt es in den Fruchtsaft einlaufen und unter stetem Rühren 10 Minuten kochen. Sago kann direkt in den Fruchtsaft eingerührt werden und muß gekocht werden, bis die Masse dick ist. Dann füllt man die Grütze in die Form und stellt sie kalt. Man reicht Vanillebeiguß dazu.

Sauermilchspeise.

Zutaten: 1 Etr. Sauermilch, 300 g Zucker, 6 Blatt rote und 12 Blatt weiße Gelatine, 2—3 Eßl. Arrak oder 1 Zitrone.

Man schlägt die Sauermilch mit Zucker oder Arrak oder dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone tüchtig mit dem Schneebesen und gibt die aufgelöste Gelatine langsam darunter. Die Masse wird in einer Glasschale angerichtet und auf Eis oder in kaltes Wasser gestellt. Es empfiehlt sich, die Speise am Vorabend zuzubereiten.

Vanillecreme.

Zutaten: 5 Eier, 150 g Zucker, 1 Stange Vanille, $\frac{1}{2}$ Etr. Milch, 10 Blatt Gelatine, $\frac{1}{4}$ Etr. gesüßter Schlagrahm.

Eigelb, Zucker, die aufgeschnittene Vanilleschote und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine werden mit der Milch auf dem Feuer gerührt, bis die Masse dicklich wird. Dann seigt man sie durch und vermischt

sie, halb erkaltet, mit steifem Eierschnee, füllt alles in die Form und stellt es kalt. Die Creme wird auf eine Glasplatte gestürzt und mit Schlagrahm und nach Belieben mit eingemachten Früchten verziert.

Schokoladecreme.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, 5 Egl. Zucker, 6 Eier.

Die Schokolade, die sehr fett sein muß, wird im Wasserbad flüssig gemacht. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, mit der zerlassenen Schokolade und zuletzt mit dem steifen Eierschnee vermengt in einer Glasschale angerichtet und kalt gestellt.

Haselnußcreme.

Zutaten: 50 g gemahlene Haselnußkerne, 3 Egl. Zucker, $\frac{1}{3}$ Ltr. Milch, 4 Eier, 8 Blatt Gelatine.

Zucker, Milch, Haselnüsse und Eigelb werden unter tüchtigem Schlagen auf dem Feuer bis ans Kochen gebracht; dann gibt man die aufgelöste Gelatine darunter und schlägt das Ganze auf Eis oder in kaltem Wasser, bis es anfängt, steif zu werden. Nun zieht man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in die Form und stellt sie kalt. Man reicht kleines Gebäck dazu.

Kompotte.

Kompott bildet einen guten Nachtmahl in Zeiten, wo wir kein rohes Obst haben. Gesunde Menschen essen das Obst besser roh, als gekocht. Als Zugabe zu Mehlspeisen ist Kompott oft erwünscht, besonders für Kinder als Abendessen. Bei größeren Essen wird Kompott neben Salat zum Braten gegeben.

Birnenkompott.

Zutaten: 2 Pfd. Birnen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 100—120 g Zucker, ganzer Zimmt.

Die Birnen werden geschält, größere geteilt, kleine ganz gelassen. An Letzteren beläßt man den Stiel, den man nur abschabt und verkürzt. Die Birnen werden mit Wasser, Zucker und wenig ganzem Zimmt aufgestellt und ganz langsam weichgekocht. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt die Brühe noch einkochen und gießt sie über die Birnen.

In gleicher Weise können Äpfel gekocht werden. Will man schönes Kompott haben, so dürfen immer nur soviel Schnitze zum Kochen eingelegt werden, als in einer Lage nebeneinander Platz haben.