

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 2. Kreme von Himbeeren

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

wohl untereinander, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch gieße diese in eine tiefe Asiette (Teller) oder sonst in ein kleines Becherchen, und setze dieselbe auf ein mit Salz bestreutes Blech damit das Porzellan im Ofen nicht zusammenspringe. Man darf aber den Kream nicht in einen heißen Backofen setzen sonst läuft er zusammen. Man kann ihn 1 Stunde in einem nicht gar zu warmen Backofen stehen lassen, dann nimmt man ihn heraus u. läßt ihn kalt werden, bestreut ihn vor dem Anrichten mit länglich geschnittenen Pistazien und giebt ihn zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 2. Kreme von Himbeeren.

Nehme 3 starke Händevoll Himbeeren aus und mache sie mit dem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lege das Durchgemachte in ein Kastrol, schlage 8 Eierdotter und 2 ganze Eier dazu, gieß  $\frac{1}{4}$  M. feingestößenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß Champagnerwein, und  $\frac{1}{4}$  Maß Himbeersaft dazu. Setze die Masse auf das Feuer und rühre wohl darin. Man muß Obacht geben, daß wenn oben darauf ein rother Schaum kommt, die Masse vom Feuer und an einen kühlen Ort setz. Wenn der Kreme kalt ist und derselbe bald zur Tafel gegeben werden soll so wird er auf eine porzellanene Schüssel dressirt gleich einen Berg, je höher desto schöner, dann wird er mit Zucker bestäubt und zur Tafel gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art wird auch der Kreme von Erdbeeren zubereitet.

### N<sup>o</sup> 3. Kreme von Weichseln.

Nehme von 200 Weichseln die Stiele ab lege solche im Mörser und stoße sie sammt den Kernen recht fein. Sodann mache die Masse durch ein Haarsieb in ein Kastrol, gebe von 10 Eiern den Dotter und 2 ganze Eier, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß guten Wein, ein Stückchen Zimmt, Zucker, dann  $\frac{1}{8}$  Maß Malagawein dazu, setze die Masse auf die Gluth und verfahre damit wie bei den Himbeeren gezeigt wurde.

### N<sup>o</sup> 4. Kreme von Borsdorfer Aepfeln.

Die Schalen von 18 bis 20 Borsdorfer Aepfeln werden in 1 Maß Wasser nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und einem Stückchen Zimmt ganz weich gekocht, hierauf wird der Saft durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr gemacht, die geschälten