

# **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 4. Kreme von Borsdorfer Aepfeln

[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, gieb  $\frac{1}{4}$  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 Zimmet, 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 Zimmet ganz weich gekocht, hierauf wird der Saft durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr gemacht, die geschälten

Apfel mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wein zu einer Marmelade gekocht, das Durchgemachte von den Schalen dazugegeben, auch  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker auf welchen die Schale von 1 Zitrone oder Pomeranze abgerieben werden muß, wie auch der Saft von 2 Zitronen hineingedrückt wird. Die ganze Masse welche ohngefähr  $\frac{3}{4}$  Maß sein muß wird durch ein Haarsieb gemacht, sie sieht zwar etwas trübe und dick aus, der Geschmack ist aber sehr gut, man gibt ihn kalt zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 5. Türkischer Chocolate-Kreme.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geriebene Chocolate mit  $\frac{1}{2}$  Maß Milch auf einen gelinden Feuer; dann schläget man in ein Kastrol von 12 Eier den Dotter, gießt eine obere Kaffeschale voll laulicher Milch daran, und rühret alles wohl untereinander; dann gießet man unter beständigen rühren die mit Milch gekochte Chocolate unter den Dotter der Eier, gießt noch  $\frac{1}{4}$  Maß guten Rahm daran, giebt auch noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, und setzt die ganze Masse auf die Gluth; aber es muß beständig darin gerührt werden, damit sie nicht zusammenlaufe.

Wenn es anfangen will dick zu werden, so setze sie vom Feuer, gieß sie auf eine Schale oder tiefes Tellerchen, und gieb den Kreme kalt zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 6. Kreme von Weintrauben.

Man preßt von reifen Weintrauben etwa 1 Maß Saft aus, läßt ihn einkochen, so daß nur  $\frac{3}{4}$  Maß bleiben, und giebt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu; dann laß die Masse kalt werden, schlage von 12 Eier den Dotter in ein Topf, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran, verrühre die Eier mit den Wein, gieb den eingekochten Traubensaft dazu, rühre beständig darin, und setze die Masse auf ein gelindes Kohlf Feuer. Wenn der Kreme anfängt dick zu werden, so setze ihn vom Feuer und gieß ihn auf ein Tellerchen oder sonst andere Schale. Man kann ihn kalt und auch warm zur Tafel geben, wie man will.

Man kann ihn auch mit Zitronat oder großen Rosinen, auch kleinen Bisquiten garniren nach Belieben.