

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 5. Türkischer Chokolade-Kreme

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

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^o 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^o 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.