

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 12. Kreme vom weißen Wein

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

N^o 11. Kreme brullée (gebrannter) kalt.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß $\frac{3}{4}$ Maß süßen Rahm dazu, rühre den Eierdotter sammt dem Rahm wohl mit einen Kochlöffel untereinander, und laß die Masse durch ein Haarsieb in ein reines Kastrol laufen. Dann reib eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgeriebene zu dem Kreme, lege $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu welcher aber zuvor gestoßen sein muß, auch ein Stückchen Zimmet; setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick wird. Man muß aber Obacht geben, daß der Kreme nicht koche, sonst lauft der Eierdotter zusammen. Dann nimm ihn vom Feuer und rühre so lange darin, bis der Kreme halb kalt wird; das ganze Stückchen Zimmet aber nimm heraus, und gieß den Kreme in eine Schale, in welcher du ihn haben willst; bestreue ihn oben darauf Messerrücken dick mit fein gestoßenem Zucker, sonach mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel glühend, und halte es oben darüber, nämlich auf dem Kreme, daß der Zucker etwas gelb wird. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.

N^o 12. Kreme vom weißen Wein.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein dazu, und mache den Wein sammt dem Eierdotter wohl unter einander, wie oben gezeigt worden ist. Laß die Masse durch ein Haarsieb in ein sauberes Kastrol laufen, reib von 2 Pomeranzen die Schale auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene zu der Kreme nebst 10 Loth Zucker. Drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch dazu, gieb auch 8 gestoßene Nägelein darein, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis es anfängt zu kochen; dann nimm den Kreme gleich vom Feuer, rühre darin fort, bis er halb kalt ist, fülle ihn in eine gehörige Schale, und laß ihn kalt werden; eben so glassire ihn auch mit Zucker, wie oben gezeigt worden ist, und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diesen Kreme warm geben, aber es ist dabei zu bemerken, daß man ihn statt in ein Kastrol einzuschlagen, in einem Topf mache, aber nicht eher, bis man glaubt, ihn bald zu gebrauchen, damit er nicht zusammen falle.