

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 17. Kreme von Chokolade mit Wein auf noch eine andere Art

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

Obacht geben, daß der Ofen nicht zu heiß ist, sonst bekommt derselbe kleine Bläschen. Ist er dann trocken genug, so gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art.

Reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Chokolade auf einen Reibeisen zusammen, gieb in ein Kastrol 6 Loth Zucker und eine obere Kaffeschale voll Wasser, laß den Zucker ganz braun auf dem Feuer aufgehen, mische die zusammengeriebene Chokolade dazu, gieß nach und nach  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm darein und rühre beständig darin, damit sich die Chokolade auflöse und nicht knotig werde. Schlage den Dotter von 12 Eier in ein sauberes Geschirr, und setze die Chokolade vom Feuer, damit sie kalt werde. Dann rühre den Dotter wohl unter einander, gieß die Chokolade zu denselben, mache die Masse wohl zusammen, und schlage den Kreme durch ein Haarsieb.

Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein, und siede ihn im Wasser, wie schon gezeigt worden. Wenn er ganz fertig ist, so stürze ihn auf eine Schüssel, reib noch ein Täfelchen Chokolade, gieb dieselbe in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch dazu, und laß ihn ein wenig kochen, sodann gieße denselben über den gestürzten Kreme und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 17. Kreme von Chokolade mit Wein, noch auf eine andere Art.

Reib  $\frac{1}{2}$  Pfund Chokolade auf einen Reibeisen, gieb in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, auch eine obere Kaffeschale voll Wein, laß den Zucker darin braun angehen, streue die geriebene Chokolade hinein, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein daran, auch ein kleines Stückchen Vanille dazu, laß den Wein einige Walle aufkochen, und sonach setze ihn vom Feuer, daß er kalt werde. Klopfe 4 Loth Hausenblasen, koche dieselbe mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, und mische sie auch zu den Wein in die Chokolade. Gieb noch 5 Loth Zucker dazu und setze die ganze Masse auf eine Gluth, damit sie heiß werde.

Schlage von 10 Eier den Dotter in ein Geschirr, rühre ihn wohl unter einander, gieß nach und nach den heißen Kreme

daran, rühre beständig darin, setze die ganze Masse nochmal auf das Feuer, und ziehe beständig den Kreme mit einen Kochlöffel auf. Wenn er anfangen will zu kochen, so setze ihn vom Feuer, schlage ihn durch ein Haartuch in ein reines Geschirr, gieß ihn sonach in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, damit er fest werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup>. 18. Gesulzter Weinkreme von Champagner-Wein.

Schlage in einen Topf den Dotter von 16 Eier, reib 2 Zitronen auf Zucker fein ab, und gieb das Abgeriebene nebst den Saft von 2 Zitronen auch dazu. Nimm dann eine halbe Schale von einen Ei, puße dasselbe mit frischem Wasser aus, und gieß so viele halbe Schalen voll mit Champagnerwein in einen Topf, als von vielen Eiern du den Dotter hineingeschlagen hast; gieb auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinein, und schlage den Kreme auf einen gelinden Kohlenfeuer mit einen Schneebesen so, daß er ganz dick werde.

Wenn er geschlagen und ganz fertig ist so setze ihn vom Feuer, schlage aber beständig darin bis er ganz kalt wird, damit er nicht zusammenlaufe; mische 4 Loth Hausenblase darunter, welche schon mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser gekocht ist. Dann laß es durch ein Haarsieb laufen und arbeite beständig darin. Darauf gieße den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort. Ist er ganz fest gestanden und es wird Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup>. 19. Karmelkreme.

Gieb in ein Karmelkastrol oder sonst in eine Pfanne von Messing 6 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser, setze das Kastrol auf die Gluth so lange bis der Zucker ganz braun wird, als wäre es Chokolade. Gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch oder Rahm daran und setze es vom Feuer weg. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 6 Eier, rühre ihn mit der obigen Masse wohl untereinander, gieb noch 6 Loth Zucker dazu, und laß den Kreme durch ein Haarsieb lau-