

# **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 21. Kreme von Anis

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

fen. Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn im Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden.

Wird es Zeit zum Anrichten und er ist ganz fertig, so stürze ihn auf eine Schüssel, streue oben darauf Zucker, mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel heiß, und halte es so lange über den Zucker, bis er eine schöne Farbe bekommt; dann gieb ihn zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Kreme von Thee.

Laß  $\frac{1}{2}$  Loth Thee Heysan in  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm einige Walle aufkochen, hernach nimm ihn vom Feuer, und laß ihn kalt werden. Schlage in ein Geschirr den Dotter von 10 Eier, gieß die obige Masse dazu und rühre es wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, bestreiche eine Form mit Butter, gieß die Masse hinein und siede sie in Wasser, wie schon gezeigt worden. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit etwas gestoßenen Zucker, brenne ihn so, wie bei den Karmelkreme die Rede war, und gieb ihn heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 21. Kreme von Anis.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus und siede ihn in  $\frac{3}{4}$  Maß Milch oder Rahm einige Walle, damit der Geschmack herauskoche. Setze die Masse vom Feuer, und schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier. Wenn die Milch mit dem Anis kalt ist so gieße sie an die Eierdotter, rühre alles wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, verfabre mit diesem Kreme wie bei dem Kreme von Thee, und gieb ihn warm zur Tafel.

Anmerkung. Es können auch diese Kremearten in tiefem Porzellan, oder sonst in kleinen Becherchen gesotten werden.

### N<sup>o</sup> 22. Kreme von Anis auf eine andere Art.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus, und lege ihn nebst 6 Loth gestoßenen Zucker in ein Kastrol, setze es auf