

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 24. Kaffekreme

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

eine Gluth und röste beides ganz hochgelb. Gieße dann $\frac{3}{4}$ Maß Milch dazu, und laß es noch einige Walle aufkochen. Hernach setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden, schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier und gieß die Milch sammt den Anis darauf; hernach schlage ihn durch ein Haartuch, gieb noch 4 Loth Zucker dazu, wie auch eine abgeriebene Schale von einer Pomeranze, und verfare mit diesem Kreme wie bei dem vorhergehenden die Rede war.

N^o 23. Schneemilch statt eines Kremes.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu einem starken Schnee, setze 1 Maß Milch auf das Feuer, reib eine Zitrone oder Pomeranze auf Zucker ab, und gieb solches in die Milch. Wenn sie kocht, so lege den geschlagenen Schnee ganz in die siedende Milch. Wenn er auf einer Seite einmal aufgekocht hat, so wende ihn mit einem Backlöffel auf die andere Seite. Dann gieße den Schnee sammt der Milch in einen Seiber, unter welchen aber eine Schüssel gestellt wird, damit die Milch darein laufe. Den Schnee lege auf eine andere Schüssel, die Milch aber laß ganz einkochen, so daß nur $\frac{1}{4}$ Maß bleibe, und gieb 6 Loth Zucker dazu.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Milch über den Schnee, und gieb den Kreme zur Tafel.

N^o 24. Kaffeekreme.

Röste $\frac{1}{4}$ Pfd. Kaffee, als wolltest du ein Kaffeetränk machen; man macht aber nicht mehr als $\frac{3}{4}$ Maß von $\frac{1}{4}$ Pfund und läßt ihn recht hell werden; man kann auch ein kleines Stückchen Vanille darin kochen lassen, damit er einen besseren Geschmack bekomme. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 14 Eier und rühre ihn wohl unter einander. Wenn der gemachte Kaffee etwas kalt ist so gieß ihn zu den Eierdotter, gieb auch 14 Loth Zucker dazu, schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, bestreiche eine Form mit etwas frischer Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn in Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden. Hernach stürze ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.