

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 28. Burgunderwein-Kreme

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

Hernach schlage den Kreme durch ein Haartuch, bestreiche eine Form mit Butter, gieß den Kreme hinein, verfare damit wie bei den Vorhergehenden gezeigt worden, und gieb ihn zur Tafel.

N^o 28. Burgunderwein = Kreme.

Gieße in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein, gieb 2 auf Zucker abgeriebene Pomeranzschalen dazu, wie auch ein kleines Stückchen Vanille nebst 14 Loth Zucker, setze diese Masse zum Feuer und laß den Burgunderwein einige Walle aufkochen. Gieb $\frac{1}{8}$ Maß Arack dazu und setze die ganze Masse sogleich hinweg vom Feuer, decke sie mit einem Deckel zu, damit der Geruch nicht herauskomme, und koche dann 4 Loth Hausenblase in $\frac{1}{4}$ Maß Wasser. Wenn solche recht klar gekocht ist so gieb sie zu den Obigen, drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch hinzu und mache die ganze Masse durch ein sauberes Tuch, sonach gieß den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, oder wenn man Eis hat so ist es noch besser.

Wird es Zeit zum Anrichten und der Kreme ist fest gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N^o 29. Blanc-manger (Blanmansche).

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. süße und 3 Loth bittere Mandeln, siede sie einige Walle im Wasser, ziehe die Schale herab, oder stoße sie im Mörser mit ein wenig Milch recht fein und lege sie in ein Kastrol. Gieße $\frac{3}{4}$ Maß guten süßen Rahm daran, gieb ein Stückchen Vanille dazu und setze die ganze Masse zum Feuer damit sie einige Walle aufkoche. Sonach koche 4 Loth Hausenblase wie schon gezeigt worden, und gieb sie zu der obigen Masse; dann schlage alles durch ein Haartuch, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, und mache alles wohl mit einen Löffel untereinander. Gieße das Blanc-manger in eine reine Form und laß es gestehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze es auf eine Schüssel und gieb es zur Tafel.