

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 35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenem Eiweiß

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

Sollte man ohne besten Rahm im Nothfalle Gefrornes machen wollen so muß man mehr Rahm nehmen und denselben ein- kochen lassen.

Zweitens muß der Rahm vorher abgefotten und wieder kalt werden, auch kann man drittens dritthalb Maß Rahm den Tag zuvor absieden, den andern Tag das Obere von anderthalb Maß herabnehmen und zu den Gefrornen gebrauchen. Zu anderthalb Maß Rahm schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, rühre den Rahm nach und nach darunter, versüße ihn mit gestoßenen Zucker und verfare übrigens wie ferner wird gesagt werden.

N^o. 34. Gefrornes von Vanille.

Schlage von 18 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, stoße eine kleine Stange Vanille mit etwas Zucker fein zusammen und gieb es dazu, rühre aber die ganze Masse auf einen nicht gar zu gähen Windofen mit dem Kochlöffel beständig herum. Wenn der Rahm mit dem Eiergeß anfangt recht heiß zu werden so nimm es vom Feuer ab, und rühre die Masse ein paar Minuten damit es sich wohl verrauchte, und die noch wässerigen Dünste durch den Rauch vergehen. Setze es hernach wieder auf den Windofen und rühre es so lange fort bis die Masse zu kochen anfangen will. Gieße es sogleich in ein dazu gestelltes Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, lasse sie kalt werden, fülle sie nachher in eine Gefrierbüchse und lasse sie gefrieren.

N^o. 35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenen Eiweiß.

Schlage von 15 bis 16 Eiern das Weiße zu starken Schnee, wenn er recht steif ist schlage nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, gieb die Masse in ein Kastrol die fein mit Zucker gestoßene Vanille dazu, versüße sie mit gestoßenen Zucker, setze die Masse auf den Windofen, rühre oder schlage sie beständig fort bis dieselbe anfängt in die Höhe zu steigen um kochen zu wollen, gieße sie sogleich in ein dabeistehendes Haarsieb und verfare wie oben gesagt wurde.

Anmerkung. Mehrere geben keinen gestoßenen Zucker zu den Gefrorenen sondern versüßen die Rahmgefrorenen wenn sie gekocht sind mit zu Faden geläuterten Zucker, welches zwar auch nicht zu verwerfen ist denn dieses giebt mehr aus. Die Gefrorenen werden aber durch den geläuterten Zucker nicht so fett und zart als wie die ohne geläuterten Zucker, besonders wenn sie wohl gefroren und gut abgeschlagen sind.

N^o. 36. Gefrorenes von geschlagenen Rahm mit Vanille.

Versüße anderthalb Maß recht guten süßen Rahm mit gestoßenen Zucker und stoße $\frac{1}{2}$ Loth Vanille mit etwas Zucker recht fein, siebe diese gestoßene Vanille durch ein Haarsieb und gieb sie darunter; schlage diesen Rahm mit dem Schlagbesen zu Schaum, thue diesen Schaum mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, damit der abtropfende Rahm hineinfällt und wieder geschlagen werden kann.

Schlage dann so lange bis der Rahm fast gänzlich zu Schnee wird, rühre den abgeschlagenen Schnee auf dem Siebe öfters untereinander bis nichts mehr abtropft, fülle sodann diesen geschlagenen Rahm in blecherne runde oder viereckigte Kästen oder Zuckerhutformen und verfare damit wie schon gesagt wurde.

N^o. 37. Gefrorenes von schwarzen Brod mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{2}$ Maß Rahm dazu wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde, schneide 8 Loth schwarze Brodrinde in kleine Stücke, bähe sie schön braun, gieb sie unter den Rahm mit den Eiern und lasse sie einige Zeit weichen. Reibe die Schale von einer Citrone auf Zucker ab und gieb es auch dazu, du kannst auch die abgeriebene Schale von einer bitteren Pomeranze (wenn du eine hast), auch etwas gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen doch nicht zu viel dazu geben damit das Brod noch immer etwas vorschmecke. Rühre es auf dem Feuer und verfare wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde.