

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, 1862

No 7. Englischer Kreme von bitteren Pomeranzen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

N^o 7. Englischer Kreme von bitteren Pome-
ranzen.

Reibe 3 bittere Pomeranzen auf Zucker in ein Kastrol, drücke den Saft von den Pomeranzen auch dazu, gieß $\frac{3}{4}$ Maß guten Wein daran, gieß auch 12 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, koche 4 Loth Hausenblase mit $\frac{1}{4}$ Maß Wasser recht klar, und gieß selbige zu der ganzen Masse. Schlage von 14 Eier der Dotter in ein Kastrol, rühre sie wohl ab, gieß die ganze Masse dazu, setze den Kreme auf ein Kohlenfeuer, und ziehe den Kreme beständig mit einem Schöpflöffel auf, damit er nicht zusammenlaufe. Wenn er anfängt dick zu werden, so setze ihn vom Feuer, und schlage ihn durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieß den Kreme dann in eine Form oder eine tiefe Schale, und setze ihm hernach an einen kalten Ort zum Gebrauch.

N^o 8. Französischer Kreme.

Gieß in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ Maß guten Rahm, und laß ihn einige Walle aufkochen. Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab und lege sie in den Rahm, auch ein kleines Stück Zimmet und $\frac{1}{4}$ Pfund Bisquit, welches aber zuvor in $\frac{1}{4}$ Maß Milch eingeweicht sein muß. Setze die ganze Masse auf ein Feuer und rühre beständig darin. Wenn es anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, und laß es kalt werden.

Dann schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, gieß auch 4 Loth eingemachte Weichseln fein geschnitten dazu, doch erst wenn der Kreme durch das Haartuch in ein reines Geschirr, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein und die zusammengeschnittenen Weichseln dazu, und mache die ganze Masse untereinander. Gieß dieselbe in eine Form oder auf ein Tellerchen, setze dieselbe in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Kreme nur trocken werde, und gieß ihn zur Tafel.

Anmerkung. Diesen Kreme kann man auch statt einer Mehlspeise geben.

N^o 9. Französischer Kreme auf eine andere Art.

Schlage in ein Kastrol worin 3 starke Kochlöffel voll feines Mehl sind, 4 Eier und von 6 den Dotter, gieß $\frac{3}{4}$ Maß