

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 9. Französischer Kreme auf eine andere Art

[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

guten Rahm dazu, und rühre alles recht fein ab. Dann reib 2 Zitronen auf Zucker ab, und mische das Abgeriebene unter die Masse; gieb $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, wie auch ein wenig fein gestoßenen Zimmet dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer und rühre es recht fein ab. Die Masse muß so steif werden, daß der Löffel darin stecken bleibt; dann laß sie kalt werden.

Unterdessen schlage aus dem Weißen von 10 Eiern einen Schnee, das Gelbe aber thue zu der obigen Masse und rühre es fleißig mit dem Kochlöffel ab. Alsdann schneide eine kleine Hand voll bittere Mandelpläschen, $\frac{1}{2}$ Viertel Zitronat, 4 Loth eingemachte Zitronen- und 4 Loth Pomeranzenschale, dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, und gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser. Wenn solches etwas verkocht ist, so lege das Zusammengeschnittene hinein, laß alles recht kurz kochen, gieb es zur obigen Masse, rühre alles wohl unter einander, gieß zuletzt den Schnee hinein, und rühre ihn unter die ganze Masse. Bestreiche eine Form mit Butter, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, fülle die Masse hinein und backe sie schön langsam.

N^o 10. Kreme warm zu geben.

Stoße 6 Loth abgezogene Pistazien, oder reib sie mit einem Anrichtlöffel voll Milch recht fein, lege sie sonach in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, von 8 Eier den Dotter und $\frac{3}{4}$ Maß guten Rahm dazu, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, damit die Masse so dick wird als wie ein Kindsbrei. Hernach setze den Kreme vom Feuer und lasse ihn kalt werden. Darauf mache auf eine Schüssel einen Reif von Nudelteig eines starken Gliedes hoch, laß ihn trocken werden, thue den Kreme hinein, mache ihn oben schön gleich, schneide Zitronat klein, aber länglich, gleichwie man pflegt einen feinen Speck zu schneiden, und bestecke den ganzen Kreme damit. Man kann auch nur einige Mandeln bloß schneiden, und unter denselben stecken, so auch Pistazien.

Dieser Kreme muß aber mit dergleichen Sachen besteckt werden, als wollte man ein Frikando spicken. Hernach stäube oben darauf etwas Zucker, und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.