

# **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 11. Kreme brullée (gebrannter) kalt

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

N<sup>o</sup> 11. Krems brullée (gebrannter) kalt.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß süßen Rahm dazu, rühre den Eierdotter sammt dem Rahm wohl mit einem Kochlöffel untereinander, und laß die Masse durch ein Haarsieb in ein reines Kastrol laufen. Dann reib eine Zitrone auf Zucker ab, gieb das Abgeriebene zu dem Krems, lege  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu welcher aber zuvor gestoßen sein muß, auch ein Stückchen Zimmt; setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis die Masse ganz dick wird. Man muß aber Obacht geben, daß der Krems nicht koche, sonst lauft der Eierdotter zusammen. Dann nimm ihn vom Feuer und rühre so lange darin, bis der Krems halb kalt wird; das ganze Stückchen Zimmt aber nimm heraus, und gieß den Krems in eine Schale, in welcher du ihn haben willst; bestreue ihn oben darauf Messerrücken dick mit fein gestoßenem Zucker, sonach mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel glühend, und halte es oben darüber, nämlich auf dem Krems, daß der Zucker etwas gelb wird. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 12. Krems vom weißen Wein.

Schlage den Dotter von 12 Eier in einen Topf, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Wein dazu, und mache den Wein sammt dem Eierdotter wohl unter einander, wie oben gezeigt worden ist. Laß die Masse durch ein Haarsieb in ein sauberes Kastrol laufen, reib von 2 Pomeranzen die Schale auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene zu der Krems nebst 10 Loth Zucker. Drücke den Saft von den 2 Pomeranzen auch dazu, gieb auch 8 gestoßene Nägelein darein, setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin, bis es anfängt zu kochen; dann nimm den Krems gleich vom Feuer, rühre darin fort, bis er halb kalt ist, fülle ihn in eine gehörige Schale, und laß ihn kalt werden; eben so glassire ihn auch mit Zucker, wie oben gezeigt worden ist, und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diesen Krems warm geben, aber es ist dabei zu bemerken, daß man ihn statt in ein Kastrol einzuschlagen, in einem Topf mache, aber nicht eher, bis man glaubt, ihn bald zu gebrauchen, damit er nicht zusammen falle.