

# **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 14. Kreme von Wein à la Royale

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

N<sup>o</sup> 13. Kreme von Zwieback.

Schlage den Dotter von 12 Eier in ein Geschirr, gieb einen starken Kochlöffel voll feines Mehl dazu, wie auch 8 Loth fein gestoßenes Zuckerbrod, oder soviel gestoßenen Zwieback, gieb auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker dazu, auch eine auf Zucker abgeriebene Pomeranzenschale. Diese Masse rühre mit einen Kochlöffel recht klar, setze sie auf ein Kohlenfeuer, und rühre beständig darin. Wenn man merket, daß die Masse einmal gekocht hat, (sie muß aber recht dick werden gleich einen starken Kindsbrei) so gieß den Kreme auf eine Schüssel, auf welcher du ihn haben willst. Man kann ihn auch in einen tiefen Teller gießen, und ihn kalt zur Tafel geben.

N<sup>o</sup> 14. Kreme von Wein à la Royale.

Gieb in einen Topf einen starken Kochlöffel voll feines Mehl, schlage den Dotter von 14 Eier daran, und rühre das Mehl sammt dem Eierdotter recht fein, damit es nicht knotig werde. Gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Malagawein dazu, und schlage dann die Masse mit einem Schneebesen  $\frac{1}{4}$  Stunde lang. Ferner reibe dann die Schalen von 2 Zitronen auf Zucker ab und gieb das Abgeriebene dazu, wie auch den Saft von 2 Zitronen und 6 Loth Zucker. Dann fahre fort die ganze Masse auf einen gelinden Feuer mit dem oben gemeldeten Schneebesen zu schlagen. Man muß aber Obacht geben, daß der Kreme nicht anbrenne, und nicht zuviel koche. Dann richte ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N<sup>o</sup> 15. Kreme auf englische Art.

Gieß in ein Kastrol  $\frac{3}{4}$  Maß Rahm, gieb ein Stückchen Zimmet dazu, und laß den Rahm einige Walle aufsieden. Schlage nachher 10 Eier in einen Topf, und gieb 4 Loth abgezogene und fein geriebene bittere Mandeln dazu, wie auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone. Diese ganze Masse setze auf ein Kohlenfeuer und rühre so lange darin, bis der Kreme anfangen will dick zu werden. Dann setze denselben vom Feuer und gieß ihn auf eine Assiette oder einen tiefen Teller, und schieb ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit derselbe recht trocken werde. Man muß aber