

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 19. Karmelkreme

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

daran, rühre beständig darin, setze die ganze Masse nochmal auf das Feuer, und ziehe beständig den Kreme mit einen Kochlöffel auf. Wenn er anfangen will zu kochen, so setze ihn vom Feuer, schlage ihn durch ein Haartuch in ein reines Geschirr, gieß ihn sonach in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort, damit er fest werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze den Kreme auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N^o. 18. Gesulzter Weinkreme von Champagner-Wein.

Schlage in einen Topf den Dotter von 16 Eier, reib 2 Zitronen auf Zucker fein ab, und gieb das Abgeriebene nebst den Saft von 2 Zitronen auch dazu. Nimm dann eine halbe Schale von einen Ei, puße dasselbe mit frischem Wasser aus, und gieß so viele halbe Schalen voll mit Champagnerwein in einen Topf, als von vielen Eiern du den Dotter hineingeschlagen hast; gieb auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinein, und schlage den Kreme auf einen gelinden Kohlenfeuer mit einen Schneebesen so, daß er ganz dick werde.

Wenn er geschlagen und ganz fertig ist so setze ihn vom Feuer, schlage aber beständig darin bis er ganz kalt wird, damit er nicht zusammenlaufe; mische 4 Loth Hausenblase darunter, welche schon mit $\frac{1}{4}$ Maß Wasser gekocht ist. Dann laß es durch ein Haarsieb laufen und arbeite beständig darin. Darauf gieße den Kreme in eine Form und setze ihn an einen kalten Ort. Ist er ganz fest gestanden und es wird Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel.

N^o. 19. Karmelkreme.

Gieb in ein Karmelkastrol oder sonst in eine Pfanne von Messing 6 Loth Zucker, nebst einer obern Kaffeschale voll Wasser, setze das Kastrol auf die Gluth so lange bis der Zucker ganz braun wird, als wäre es Chokolade. Gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch oder Rahm daran und setze es vom Feuer weg. Dann schlage in ein Geschirr den Dotter von 6 Eier, rühre ihn mit der obigen Masse wohl untereinander, gieb noch 6 Loth Zucker dazu, und laß den Kreme durch ein Haarsieb lau-

fen. Bestreiche eine Form mit etwas Butter, gieß den Kreme hinein und siede ihn im Wasser, wie schon mehrmal gezeigt worden.

Wird es Zeit zum Anrichten und er ist ganz fertig, so stürze ihn auf eine Schüssel, streue oben darauf Zucker, mache ein Plätteisen oder sonst eine Schaufel heiß, und halte es so lange über den Zucker, bis er eine schöne Farbe bekommt; dann gib ihn zur Tafel.

N^o 20. Kreme von Thee.

Laß $\frac{1}{2}$ Loth Thee Heysan in $\frac{3}{4}$ Maß Rahm einige Walle aufkochen, hernach nimm ihn vom Feuer, und laß ihn kalt werden. Schlage in ein Geschirr den Dotter von 10 Eier, gieß die obige Masse dazu und rühre es wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Hartuch in ein reines Geschirr, gib $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, bestreiche eine Form mit Butter, gieß die Masse hinein und siede sie in Wasser, wie schon gezeigt worden. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit etwas gestoßenen Zucker, brenne ihn so, wie bei den Karmelkreme die Rede war, und gib ihn heiß zur Tafel.

N^o 21. Kreme von Anis.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus und siede ihn in $\frac{3}{4}$ Maß Milch ode: Rahm einige Walle, damit der Geschmack herauskoche. Setze die Masse vom Feuer, und schlage in ein Geschirr den Dotter von 12 Eier. Wenn die Milch mit dem Anis kalt ist so gieße sie an die Eierdotter, rühre alles wohl untereinander, schlage den Kreme durch ein Haartuch in ein reines Geschirr, gib $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, verfare mit diesem Kreme wie bei dem Kreme von Thee, und gib ihn warm zur Tafel.

Anmerkung. Es können auch diese Kremearten in tiefem Porzellan, oder sonst in kleinen Becherchen gesotten werden.

N^o 22. Kreme von Anis auf eine andere Art.

Lege eine halbe Hand voll Anis sauber aus, und lege ihn nebst 6 Loth gestoßenen Zucker in ein Kastrol, setze es auf