

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 25. Kalter Kaffekreme

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

N^o 25. Kalter Kaffeekreme.

Der Kaffee wird bereitet wie oben auch soviel Zucker dazu. Wenn er ganz hell ist, so mische 4 Loth gekochte Hausenblase darunter, welche aber zuvor durch ein sauberes Tuch gemacht werden muß, und laß die ganze Masse nochmal durch ein reines Tuch laufen. Darauf gieß den Kreme 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 so zur Tafel.

N^o 26. Kreme von Haberkörnern.

Lege 2 starke Hände voll Haberkörner, wasche sie sauber in laulichem Wasser aus, thue sie in einen Topf voll frischen Wasser, und laß sie solange kochen bis nur $\frac{3}{4}$ Maß bleiben. Wenn soviel als $\frac{1}{4}$ Maß eingesotten hat, so mache das andere durch ein sauberes Tuch, schlage den Dotter von 15 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, gieße die $\frac{3}{4}$ Maß Saft von dem ausgekochten Haber darein, und gieb eine auf Zucker abgeriebene Zitrone oder Pomeranze dazu, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und schlage den Kreme durch ein Haartuch damit er recht fein werde. Dann bestreiche eine Form oder ein kleines Becherchen mit frischer Butter, gieße den Kreme hinein, siede ihn in Wasser und verfare so wie bei den Vorhergehenden geschehen ist.

Anmerkung. Es ist dabei zu bemerken, daß dieser Kreme, obschon er nur von Haberkörnern zubereitet wird, einen angenehmen Geschmack habe als wäre Vanille darin.

N^o 27. Kreme von Haberkörnern mit Wein.

Lege 2 starke Hände voll Haberkörner, wasche sie sauber, drücke den Haber recht mit der Hand aus, lege ihn in einen Topf und gieße 1 Maß Wein daran, gieb auch die Schale von einer Zitrone und ein Stückchen Zimmt dazu, setze die ganze Masse zum Feuer und laß sie bis auf $\frac{3}{4}$ Maß einkochen, hernach mache sie durch ein sauberes Tuch, und laß sie kalt werden. Schlage den Dotter von 15 Eier in ein Geschirr, gieße den gekochten Wein daran, sowie auch 12 Loth Zucker, und rühre die ganze Masse untereinander.