

# **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 37. Gefrornes vom schwarzen Brod mir Rahm

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

Anmerkung. Mehrere geben keinen gestoßenen Zucker zu den Gefrorenen sondern versüßen die Rahmgefrorenen wenn sie gekocht sind mit zu Faden geläuterten Zucker, welches zwar auch nicht zu verwerfen ist denn dieses giebt mehr aus. Die Gefrorenen werden aber durch den geläuterten Zucker nicht so fett und zart als wie die ohne geläuterten Zucker, besonders wenn sie wohl gefroren und gut abgeschlagen sind.

### N<sup>o</sup>. 36. Gefrorenes von geschlagenen Rahm mit Vanille.

Versüße anderthalb Maß recht guten süßen Rahm mit gestoßenen Zucker und stoße  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille mit etwas Zucker recht fein, siebe diese gestoßene Vanille durch ein Haarsieb und gieb sie darunter; schlage diesen Rahm mit dem Schlagbesen zu Schaum, thue diesen Schaum mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, damit der abtropfende Rahm hineinfällt und wieder geschlagen werden kann.

Schlage dann so lange bis der Rahm fast gänzlich zu Schnee wird, rühre den abgeschlagenen Schnee auf dem Siebe öfters untereinander bis nichts mehr abtropft, fülle sodann diesen geschlagenen Rahm in blecherne runde oder viereckigte Kästen oder Zuckerhutformen und verfare damit wie schon gesagt wurde.

### N<sup>o</sup>. 37. Gefrorenes von schwarzen Brod mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, gieb  $1\frac{1}{2}$  Maß Rahm dazu wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde, schneide 8 Loth schwarze Brodrinde in kleine Stücke, bähe sie schön braun, gieb sie unter den Rahm mit den Eiern und lasse sie einige Zeit weichen. Reibe die Schale von einer Citrone auf Zucker ab und gieb es auch dazu, du kannst auch die abgeriebene Schale von einer bitteren Pomeranze (wenn du eine hast), auch etwas gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen doch nicht zu viel dazu geben damit das Brod noch immer etwas vorschmecke. Rühre es auf dem Feuer und verfare wie bei den Vanillgefrorenen gesagt wurde.