

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 39. Gefrornes von Rahm mit Orangenblüthe

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

N^o 38. Gefrorenes von Maraschi.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu starkem Schnee, gieb 1 $\frac{1}{2}$ Maß Rahm darunter, versüße es mit gestoßenem Zucker und verfare damit, wie N^o 36 ist gesagt worden. Zu der erkalteten Masse rühre 1 $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschalen voll Maraschi oder etwas mehr oder weniger, nachdem du es stark oder leicht von diesem Geschmack haben willst.

N^o 39. Gefrorenes von Rahm mit Orange-
Blüthe.

Schlage von 18 Eier das Gelbe in ein Kastrol, rühre den Rahm darunter, gieb ein paar Hand voll geröstete Dragenblüthe hinein, versüße es und verfare übrigens wie bei dem Rahmgefrorenen von Vanille gesagt worden ist.

Anmerkung. Man kann auch die Dragenblüthe mit Schnee machen, wie schon gesagt worden ist. In Ermanglung der gerösteten Dragenblüthen, kann man Sommerszeit frische nehmen, aber nur eine halbe Hand voll und sie mit siedendem Rahm überbrühen und so den Geschmack herausziehen lassen. Winterszeit aber gieb Dragenblüthwasser nach und nach so viel darunter, bis das Gefrorene nach Belieben dir stark genug vorkommt.

N^o 40. Rahmgefrorenes von bitteren Pomeranzen.

Reib 2 bittere große Pomeranzen oder 3 kleinere nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab, thue dieses Abgeriebene hinein, wenn du den Rahm unter den Dotter oder das Weiße gerührt hast und verfare wie schon gesagt worden ist.

N^o 41. Gefrorenes v. süßen Pomeranzen mit Rahm.

Reibe die Schale von 3 süßen Pomeranzen und verfare wie mit den bitteren Pommeranzen.

N^o 42. Gefrorenes von Cedra mit Rahm.

Reibe die Schale von einer mittelmäßigen oder einer halben großen Cedra auf Zucker ab und verfare wie schon gesagt worden ist.