

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 44. Gefrornes von Zimmet-Liqueur

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

N^o. 43. Gefornes von Zitronen und Zimmet mit Rahm.

Reib die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab, stoße 1 Stückchen Zimmet fingerlang ganz grob im Mörser zusammen, gieß es unter das Rahmgefornes und verfare wie schon gesagt worden ist.

N^o. 44. Gefornes von Zimmetliqueur.

Berfertige ein Gefornes von Eiergelb oder Weiß (wie schon ist gelehrt worden); ehe es gefrieren will, gieß $1\frac{1}{2}$ obere Kaffeschalen Zimmetliqueur darunter, wie schon bei dem Gefornen von Maraski ist gesagt worden.

N^o. 45. Gefornes von Johannisbeeren mit Rahm.

Bersüße das Gelbe von 12 Eier und 1 Maß Rahm mit gestoßenem Zucker und rühre es auf dem Feuer ab gleich einem andern Rahmgefornen, treib 1 Maß abgezupfte zeitige Johannisbeeren durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 2 oder 3 saftigen Zitronen dazu, gieß eine obere Kaffeschale voll Burgunder oder andern starkem Wein daran und versüße es mit geläutertem Zucker. Wenn beide Geforne ganz kalt sind so rühre sie miteinander (ehe du sie einsetzest), denn wenn du sie warm zusammen gibest, so würde der Rahm zusammenlaufen.

N^o. 46. Gefornes von Erdbeeren mit Rahm.

Mit diesem Gefornen verfare eben so, wie bei den Johannisbeeren ist gesagt worden; doch kann man um den Geschmack zu verbessern, auch etwas gestoßenen Zimmet darunter thun.

N^o. 47. Gefornes von Weichseln mit Rahm.

Rühre das halbe Geforne (wie bei N^o 12 ist gesagt worden), wenn das Rahmgefornes kalt ist untereinander, und verfare damit wie mit den Vorhergehenden.