

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 49. Gefrornes von Aprikosen mit Rahm

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

N^o 48. Gefrorenes von Himbeeren mit Rahm.

Dieses Gefrorene wird eben so zubereitet wie jenes von Erdbeeren.

N^o 49. Gefrorenes von Aprikosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Aprikosengefrorenen verfare wie schon bei N^o 13 gesagt wurde.

N^o 50. Gefrorenes von frischen Rosen mit Rahm.

Mit der Hälfte von Rosengefrorenen verfare wie in N^o 14 schon gesagt wurde.

N^o 51. Gefrorenes von Nelken mit Rahm.

Mit der Hälfte von Nelkengefrorenen verfare ebenso wie bei N^o 15 gesagt wurde.

N^o 52. Gefrorenes von Thee mit Rahm.

Gieße zu einer oberen Kaffeschale voll guten Thee nämlich Heyfan oder (Theboh) 1½ Maß kochenden Rahm, und lasse ihn einige Zeit stehen, gieße hernach den Rahm durch ein sauberes Tuch damit die Theekräuter zurück bleiben, schlage das Gelbe von 15 bis 16 Eiern in ein Kastrol und versüße es mit Zucker, dann verfare wie bei den übrigen Rahmgefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch dieses Gefrorene mit Schnee von Eierweiß machen, und zur Erhöhung des Geschmacks ein wenig Zimmet und eine ganze Citronenschale hineinlegen oder mit dem Thee gleich überbrühen.

N^o 53. Gefrorenes von Kaffe.

Thue 12 Loth gebrannten und gemahlten Kaffe in ein Haartuch oder Serviette, gieße $\frac{7}{4}$ Maß kochenden Rahm darüber und lasse ihn durchlaufen. Schlage von 16 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre wenn der durchgelaufene Rahm etwas erkaltet ist den Kaffe unter das Eiergeib und verfare damit wie bei den Theegefrorenen.

Anmerkung. Man kann auch ein Stückchen Vanille dazugeben und mit den Rahm kochen lassen.