

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 58. Buttergefrornes

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

N^o 54. Kaffegefrorenes auf eine andere Art.

Röste 12 Loth Kaffe, wenn er schön braun geröstet ist so gieße ihn in 1½ Maß kochenden Rahm, lasse denselben einige Walle aufkochen, nimm ihn vom Feuer und lasse ihn durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb laufen. Schlage das Weiße von 15 Eiern zu steifen Schnee, rühre den Rahm darunter, versüße es mit Zucker und verfare wie in N^o 35 gesagt wurde.

N^o 55. Gefrorenes von Chocolate.

Schneide 10—12 Loth Chocolate in kleine Stückchen, gieb eine obere Kaffeschale voll gekochten Rahm dazu, lasse ihn in einem Kastrol mit den Rahm schmelzen und gieße unter beständigen Herumrühren den übrigen Rahm hinein. Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol, gieb den mit Chocolate abgerührten Rahm dazu, versüße ihn mit Zucker und verfare wie schon gesagt wurde.

N^o 56. Gefrorenes von bitterer Mandelbäckerei.

Schlage das Gelbe von 15—16 Eiern in ein Kastrol rühre 1¼ Maß süßen abgekochten Rahm darunter, zerdrücke 3 Hände voll bittere Mandelplätzchen in kleine Stückchen gieb sie dazu und versüße es mit Zucker. Wenn es auf dem Feuer gut abgerührt ist so schlage es durch ein feines Haarsieb und verfare wie gesagt wurde.

N^o 57. Gefrorenes von Pistazien.

Reibe ½ Pfund schöne grüne vorher abgezogene Pistazien mit Rahm in einen Reibstein recht fein oder stoße sie im Mörser. Unter diese feingestößenen oder geriebenen Pistazien rühre nach und nach den Rahm, schlage ebensoviel Eiergelb in ein Kastrol wie oftmals gesagt wurde und verfare übrigens im Ganzen wie in N^o 56.

Anmerkung. Man kann auch unter dieses Gefrorene etwas von Apfelsinen geben welches einen guten Geschmack giebt.

N^o 58. Buttergefrorenes.

Rühre unter das Gelbe von 10 Eiern nach und nach ein Maß Wasser, reibe das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab,

thue es nebst 1 Pfund Butter dazu und lasse es unter öfteren Herumrühren aufkochen, rühre es nachher so lange bis es kalt ist, versüße es dann mit zum Faden gekochten Zucker und lasse es gefrieren.

Anmerkung. Diesen Gefrorenen kann man statt Zitronengeschmacks Apfelsinen- Zimmet- Maraski- oder anderen Liqueurgeschmack geben.

Um alle Weitschweifigkeiten zu beseitigen ist noch anzumerken daß man unter die Rahmgefrorenen (sie mögen von Eiergelb oder Eierweiß gemacht werden) verschiedene Essenzen, Gewürze, Kräuter und Liqueurs von welchen Sorten einen Jeden zu machen beliebig ist, geben könne, doch muß man dieselben nach und nach hinein geben damit der Geschmack von welchen man es zu machen gedenkt nicht zu stark und widerwärtig ausfalle.