

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

802. Cbokolade-Crem

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Sauce daran. Ein Schoppen und eine Tasse voll Rahm oder gute Milch wird mit 5 Eigelb recht gut verrührt, mit etwas Vanille und 3 Loth Zucker aufs Feuer gethan, und gerührt, bis es dick und wieder kalt ist, dann an den Pudding gegeben, und nach Belieben aufgetragen.

801. Mai-Käs. — 5 Gelbeier und 3 ganze Eier werden durch einen engen Schaumlöffel in eine Kasserol passirt, man verrührt es gut mit $\frac{1}{2}$ Maas Milch, thut 2 Loth Zucker, Citronenschalen, und ganzen Zimmet dazu, auch 3 Löffel voll saure Milch, rührt nun auf dem Feuer darin, bis es kocht und gerinnt, schüttet es dann in ein Tuch oder Form, läßt es gut abtropfen, nimmt Zimmet und Citronenschalen davon; ist es gut abgelassen, so legt man den Käs auf eine Platte, gießt recht guten süßen Rahm daran, und belegt ihn noch mit ganz klein geschnittenen Stückchen Butter. Man kann auch, wer es liebt, eine Milchsauce daran machen.

802. Chokolade-Crem. — Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfd. gute Chokolade, rührt $\frac{1}{2}$ Maas Rahm oder gute Milch daran, setzt es aufs Feuer, und rührt immer darin, läßt es eine Weile so kochen, dann werden 4 Eiergelb gut verrührt, die Chokolade-Milch recht kochend daran gerührt, indem man recht schnell rührt, damit es nicht gerinnt, dann wird es nochmals in das Geschirr aufs Feuer gethan, und darin gerührt bis es dick wird; dann vom Feuer genommen, und immer noch gerührt, bis es beinah kalt ist, damit sich keine Haut darauf setzt; ist dieß geschehen, so füllt man es nach Gutfinden in kleine Geschirre. Auch wird nach Belieben Zucker, und wenn man will, Vanille dazu gethan.

803. Mandel-Crem. — Man stoßt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln sehr fein, preßt es mit einem Schoppen guten süßen Rahm durch ein Tuch, rührt mit dieser Milch 4 gut verrührte Eiergelb an, thut 4 Loth Zucker dazu, setzt es aufs Feuer, rührt fleißig darin, bis es dick wird; dann wird es vom Feuer gethan, gerührt, bis es erkaltet ist, dann nach Belieben eingefüllt.