

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

804. Mandel-Crem ohne Eier

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

804. Mandel = Crem ohne Eier. — $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, worunter ein Paar bitter seyn sollen, wird ebenfalls geschält, recht fein mit etwas Zucker gestossen, dann mit einem Schoppen Rahm durchgepreßt. Nun rührt man mit dieser Milch 5 Messerspitzevoll recht feines Mehl an, thut es aufs Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt einige Ball darüber kochen, thut auch 4 Loth Zucker dazu, nimmt es hernach vom Feuer, und rührt, bis es nicht mehr heiß ist, und füllt es dann in Geschirre.

805. Schnee = Crem. — Ein Löffelvoll Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Maas Rahm recht glatt angerührt, dann aufs Feuer gesetzt mit 6 Loth Zucker und immer, bis es kocht, darin gerührt, dann wird von 10 Eiern Schnee geschlagen, in die Milch unter beständigem Rühren gemischt; dann vom Feuer genommen, und wieder immer fort gerührt, bis es kalt ist, dann in Geschirre gefüllt.

806. Crem, Brulé. — $\frac{1}{8}$ Pfund Reis wird in Milch recht weich gekocht, dann $\frac{1}{8}$ Pfd. Mandeln geschält und sehr fein gestossen, zu dem Reis gethan, etwas Zimmet, 5 Loth Zucker, Citronenschalen und $\frac{1}{2}$ Maas Milch, dieß alles läßt man noch mit einander recht gut durchkochen, nimmt den Zimmet und Citronenschalen davon, und preßt es durch ein Tuch gut aus. 3 Löffelvoll recht feines Mehl werden damit angerührt, dann aufs Feuer gethan, und beständig darin gerührt, bis es kocht, dann ganz langsam auf schwachem Feuer eine gute Zeit kochen lassen. Nun wird in einem Geschirr 2 Loth Zucker mit ein wenig Wasser schön braun geröstet, der Brei schnell hinein gethan, und sehr wohl verrührt, dann in ein Porzelaingeschirr gefüllt kalt werden lassen, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und zu Tisch gegeben.

807. Erdbeer = Crem mit Wein. — Man zerdrückt $\frac{1}{2}$ Maas schöne Walderdbeeren, preßt sie durch ein Tuch, schüttet ein Schoppen guten Wein dazu. Nun verrührt man 6 Eiergelb sehr wohl, schüttet