

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

813. Gebranntes Crem

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

812. Crem von Zuckerbrod. — Hierzu kann man einen Rest von Zuckerbrod, Makaronen oder auch Bisquit gut anwenden; man stößt nämlich $\frac{1}{8}$ Pfund dieser Sorten sehr fein, rührt es nebst 3 Eiern und 2 Gelben, mit einem guten Schoppen süßem Rahm oder auch nur guter Milch recht zart an, thut 3 Loth gestoßenen Zucker dazu. Ein Geschirr wird leicht mit frischer Butter ausgestrichen, das Crem hinein gefüllt, und in kochendes Wasser gestellt, so $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, und beim Anrichten auf die Platte gestürzt.

813. Gebranntes Crem. — 8 Eiergelb werden mit 1 Schoppen süßem Rahm sehr gut angerührt, 4 Loth gestoßener Zucker wird in einer messingenen Pfanne schön dunkelgelb geröstet, dann ein Schoppen süßer Rahm dazu geschüttet, damit sich der Zucker gut auflöst; ist dieß geschehen, so werden die Eier hinein gerührt, immer darin gerührt, bis es dicklicht wird, dann vom Feuer gethan, und wie gewöhnlich gerührt, bis es kalt ist, dann in die Geschirre eingefüllt. Man thut auch noch nach Gutfinden Zucker in das Crem.

814. Himbeer = Crem. — 1 Maas Himbeeren wird zerdrückt, dann durch ein Haarsieb getrieben, 3 Eiergelb darunter gerührt, nebst 6 Loth fein gestoßenem Zucker, dieß wird nun in eine Platte, die man auf den Tisch gibt, gethan, auf kochendes Wasser gesetzt, und so kochen lassen, bis es gestanden ist, dann sammt der Platte auf den Tisch gegeben.

815. Johannesbeer = Crem. — Man zerdrückt ebenfalls 1 Maas recht zeitige Johannesbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb; 6 Eiergelb werden mit $\frac{1}{2}$ Schoppen rothen Wein gut angerührt, die Johannesbeeren nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, auf Feuer gethan, und immer gerührt, bis es dick ist, passirt es dann durch ein Haarsieb, und läßt es erkalten. Unterdessen wird von einem Eiweiß Schnee geschlagen, dieses unter das Crem sehr gut vermischt, dann in die Geschirre gefüllt, und mit schönen Johannesbeeren geziert und aufgetragen.