

# **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**

1058. Chokoladen-Gefrorenes

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

aufs Feuer gesetzt und immer darin gerührt, bis er schön braun ist, alsdann 1 Schoppen Rahm daran geschüttet, damit es sich gut auflöse. Nun werden 20 Eiergelb in einer Kasserol recht zerrührt, dann nach und nach 3 Schoppen süßen Rahm nebst dem Aufgekochten dazu gethan,  $\frac{1}{2}$  Pfd. in kleine Stückchen geschlagenen Zucker beigemischt, auf gelindes Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann durch das Haarsieb passirt, gerührt, bis es kalt ist, und in die Büchse gefüllt.

1057. Bisquit-Gefrorenes. — 18 Eiergelb werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. zu feinem Mehl zerstoßenen leichtem Bisquit recht gut zerrührt; nach und nach eine Maas süßen Rahm daran gerührt, mit 14 Loth dick geläutertem Zucker vermischt, aufs Feuer gesetzt und, bis es dick ist, gerührt. Dann durch ein feines Haarsieb getrieben, darein gerührt, bis es kalt ist, und so gefrieren lassen.

1058. Chokolade-Gefrorenes. — 20 Loth Chokolade wird mit einem Schoppen Rahm auf ganz schwachem Feuer ganz zart gekocht. 8 Eiergelb in einem Kasserol gut zerrührt, nach und nach 3 Schoppen Rahm und die Chokolade nebst 14 Loth Zucker dazu gethan, auf ganz schwachem Feuer dick werden lassen, durchs Haarsieb passirt, gerührt, bis es kalt ist, und nach Belieben in die Büchse gethan und frieren lassen.

1059. Grillage-Gefrorenes. — 20 Loth Mandeln werden geschält, geschnitten und mit einem  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker, welchen man mit etwas Wasser aufs Feuer setzt, schön dunkelbraun geröstet; dann mit süßem Rahm so fein als möglich gestoßen; 18 Eiergelb werden mit 1 Maas Rahm sehr gut zerrührt,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu gethan, aufs Feuer gesetzt und immer gerührt, bis es dick ist, dann durch ein Haarsieb getrieben und übrigens wie beim obigen verfahren.