

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

1063. Aprikosen-Gefrorenes

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

1060. Citronen-Gefrorenes. — 12 schöne Citronen werden gut ausgedrückt, von 3 die Schale an Zucker abgerieben; $\frac{5}{4}$ Pfd. Zucker wird geläutert, wenn er erkühlt ist der Saft dazu gethan nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, gut mit einander durchgerührt, durch ein feines Sieb oder Tuch passirt, dann in die Büchse und gefrieren lassen.

1061. Drangen-Gefrorenes. — $\frac{5}{4}$ Pfd. Zucker wird geläutert, die so fein als möglich abgeschnitte gelbe Schale von 3 Drangen dazu gethan, und eine Weile mitgekocht; ist nun der Saft von 8 Drangen, welche recht schön seyn müssen, so wie auch von 2 Citronen gut ausgedrückt, so thut man ihn, wenn er erkühlt ist, zu dem geläuterten Zucker, passirt alles durch ein Haarsieb, und läßt es dann gefrieren.

1062. Drangenblüth-Gefrorenes. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird geläutert. 20 Eigelb mit 1 Maas süßem Rahm gut angerührt, der geläuterte Zucker dazu, und dann auß Feuer gesetzt, immer mit dem Schlagbesen gerührt, bis es dick ist, dann mit so viel Drangenblüthwasser versetzt, daß es recht angenehm vorschmeckt, rührt es recht stark durch, und passirt es durch ein Haarsieb, rührt darin, bis es kalt ist, füllt es dann in die Büchse.

1063. Aprikosen-Gefrorenes. — Schöne reife Aprikosen werden geschält, dann durch ein Haarsieb getrieben, 1 Pfd. hievon in 1 Pfd. geläuterten Zucker gethan, nebst dem Saft von 2 Citronen, alles recht gut mit einander gerührt, bis es kalt ist. Wenn es nicht süß genug seyn sollte, so kann man noch etwas ganz fein gestoßenen Zucker dazu thun, dann in die Büchse gefüllt.

1064. Pfirsich-Gefrorenes. — Man läutert ebenfalls 1 Pfd. Zucker, thut von 1 Pfd. recht reifen durchgetriebenen Pfirsichen das Mark nebst dem Saft von 2 Citronen dazu, stößt mehrere Pfirsichkerne mit