

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

7. Eierschnee

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 7. Eier = Schnee.

Man schlägt 8 Eierweiß zu einem dicken Schnee; in dessen läßt man eine gute Maas Milch, nebst einem Stücklein ganzen Zimmet und Zucker in einer messingenen Pfanne sieden, setzt dann von dem Schnee mit einem Löffel einer kleinen Faust groß runde Stücke hinein, aber nicht zu viel auf einmal, so daß sie in der Pfanne umgewendet werden können, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Brtlstde. sieden und legt sie hernach mit einem Schaumlöffel auf ein beliebiges Geschirr heraus, fährt dann so fort bis kein Schnee mehr da ist. Dann rührt man die Milch mit 4 bis 6 Eierdottern an und gießt sie zwischen den Schnee oder erst wenn beides kalt ist.

## 8. Englische Creme.

Man schlägt 4 ganze Eier und 4 Dotter in einer Schüssel recht stark, gießt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Champagner = oder Malaga = Wein dazu, thut die Schale von 1 Zitrone nebst einem Stück Zucker dazu, setzt es kurz vor dem Auftragen auf das Feuer, und rührt es mit einem Besen oder mit Schindeln, bis es anfängt dick zu werden; dann nimmt man die Zitronenschale wieder heraus, gießt es auf eine Platte oder Creme = Schüssel, und giebt es warm zur Tafel.

## 9. Erdbeer = Creme.

Man treibt  $\frac{1}{2}$  Maas recht reife Erdbeeren durch ein feines Haarsieb; läßt  $1\frac{1}{2}$  Schoppen dicken süßen Rahm mit einem Stück Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben seyn muß, siedend werden, verrührt das Gelbe von 4 Eiern, rührt den kochenden Rahm nach und nach daran, läßt es in der Pfanne noch einmal ein wenig anziehen, schüttet die Creme in eine Schüssel, läßt sie recht kalt werden; hernach rührt man das durchgetriebene Erdbeer = Mark daran, rührt es recht tüchtig untereinander, und gießt es in eine Creme = Schüssel; sodann wendet