

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

23. Rahmsulz

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

einer Zitrone dazu gedrückt, und noch 4 Lth. Zucker dazu gethan; nun verrührt man das Gelbe von 10 bis 12 Eiern mit  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm, nimmt es in eine messingene Pfanne, und schüttet den angebrühten Thee durch ein Tüchelchen oder einen Schaumlöffel dazu, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden, nimmt es vom Feuer, thut den Zitronenzucker nebst einem kleinen Trinkgläschen voll Wein dazu, rührt dieses recht untereinander, und wenn es ein wenig erkaltet ist, gießt man noch 1 Glas Arak daran, schüttet es in eine Creme-Schüssel, und wenn es erkaltet ist, ziert man die Creme nach Belieben.

### 23. Rahm-Sulz.

Man nimmt 6 Eierweiß, verkleppert es in einem Hafen mit 4 Lth. Zucker, bis es ein dicker Schaum ist; dann rührt man ein Löffelvoll Mehl mit 3 Löffelvoll Wasser und eben so viel süßen Rahm an, thut es zum Schaum, läßt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Rahm siedend werden, rührt ihn an die Eierklar, schüttet alles in die Pfanne und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es dick wird, gießt es in eine dazu bestimmte Platte und läßt es kalt werden.

### 24. Schnee von süßem Rahm.

Man nimmt dicken süßen Rahm, so viel als beliebt, in eine große Schüssel, thut Zucker und etwas Pomeranzenblüthe und Wasser dazu, schlägt es mit einem Schlagbesen so lange, bis es einen Schaum giebt. Alsdann nimmt man Bisquit oder Schnitten von weißem Brode, von welchem zuvor die Rinde abgerieben werden muß, bestreut es mit so klein als möglich verwiegten Mandeln, nimmt den Schaum mit einem Löffel nach und nach ab, legt ihn darauf und schlägt den Schaum immerfort, bis der Rahm aufgebraucht ist. Dann kann man ihn einige Tage an einem kühlen Orte aufbewahren.