

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Erdbeergefrorenes mit Wein

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

bis die Masse dick geworden, und wenn sie erkaltet ist, läßt man sie in der Büchse gefrieren. Die Masse wird zu allem, was vom Rahm gefroren ist, genommen, mit dem Unterschied, daß alles, was daraus gemacht wird, seinen Geschmack, Farbe und Form behält.

3. Gefrorenes von Chocolate.

Man setzt 1 Pfd. Chocolate mit 1 einem Schoppen Wasser zum Feuer, daß sie recht zergeht, und rührt beständig darin. Wenn sie recht zerschmolzen ist, rührt man das Gelbe von 6 Eiern und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darein, gießt 1 Schoppen Rahm hinzu, und rührt es recht durcheinander; sobald die Eier angezogen haben, gießt man es in die Büchse, und läßt es gefrieren.

4. Gefrorenes von Crem.

Man läutert $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, läßt indessen 1 Maas süßen Rahm und 8 Eierdotter unter beständigem Umrühren in einer Pfanne, welche auf Gluthen steht, etwas dick werden, treibt es hernach durch ein Sieb und läßt es abkühlen; ehe man es gefrieren läßt. Der Geschmack dieses Gefrorenen läßt sich willkürlich von einigen Tropfen Liqueur, oder von Pomeranzenblüthe, oder von Vanille machen, man stößt es und läßt es damit abkochen, oder man reibt den Zucker auf Zitronen ab und verfährt damit wie mit den Vorigen.

5. Erdbeer = Gefrorenes.

Man treibt Erdbeeren durch ein Sieb, thut $1\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu, läßt alles eine Stunde beisammen stehen, schüttet es durch ein Sieb, und läßt es dann gefrieren.

6. Erdbeer = Gefrorenes mit Wein.

Man drückt gute Erdbeeren aus, streicht sie durch ein Sieb, nimmt $\frac{1}{2}$ Maas Saft; $\frac{1}{4}$ Pfd. geläuterten Zucker und die auf dem Zucker abgeriebene Zitronenschale, 2

Kaffeeshalenvoll Wein, seiet dieses ab und läßt es gefrieren. Auf die nämliche Art macht man Maulbeeren-Gefrorenes.

7. Gefrorenes von Johannesbeeren.

Man rührt 2 Schoppen Johannesbeersaft, 1 Schoppen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. geläuterten Zucker, 4 ganze Gewürznägelein und ein Stück Zimmt zusammen gut ab, drückt es durch ein Sieb und läßt es gefrieren.

8. Kaffee-Gefrorenes.

Man kocht 4 Lth. Kaffee mit $\frac{1}{2}$ Maas Wasser wie gewöhnlich, und wenn er sich gesetzt hat, schüttet man das Klare davon; siedet 1 Maas Rahm, thut ungefähr 1 Pfd. Zucker und den klaren Kaffee darunter, läßt ihn noch einigemal aufsieden, thut ihn in die Büchse und läßt ihn gefrieren.

9. Gefrorene Milch.

Man rührt ein wenig Zucker, 1 Theil sauern Rahm und 3 Theil Milch untereinander, schlägt die Milch mit einem Besen, bis sie schäumt, thut den Schaum davon auf ein Sieb, läßt die Milch sauber davon ablaufen, und wenn er stark steht, so bespritzt man ihn mit Erbselensbeersaft, mit ein wenig Zucker darein, oder Alkermessaft, oder Saft von frisch durchgetriebenen Erdbeeren, und läßt ihn recht gefrieren. Die Büchse muß, bevor man ihn einfüllt, mit rothem Saft besprenget werden.

10. Pfirsich-Gefrorenes.

Man zerdrückt 8 schöne Pfirsiche mit der Hand, thut 1 Schoppen Wasser daran, worin sie 1 bis 2 Stunden erweichen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, ohne sie zu rütteln, damit aller Saft herauskommt, thut $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker dazu, und setzt es auf das Eis.

11. Punsch-Gefrorenes.

Man gießt auf 2 Lth. Holländerthee $\frac{1}{2}$ Maas siedend-