

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Mayenzieger

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

15. Mandel-Käse.

Man macht einen Eierkäs von 6 Eiern, stößt $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln recht fein, thut ein wenig Milch daran, damit sie nicht ölicht werden, stößt zuletzt den Eierkäs darunter, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter und 4 Lth. Zucker dazu, giebt alles zusammen in eine Schüssel, rührt es recht schaumig ab, richtet es sodann auf einen Teller hoch auf, schneidet Citronat fein, oder streut Zimmt und feingeschnittene Pistazien darauf und giebt es zur Tafel.

16. Mandel-Schnee.

Man schält $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln und stößt sie mit 2 Eierweiß und 1 Löffel voll Zucker so fein, daß es wie Teig ist. Nun schlägt man $\frac{1}{2}$ Maas dicken süßen Rahm, mit einer Messerspitze voll Tragant, und ein wenig Zimmt, mit dem Besen recht steif; hierauf schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, rührt die Mandeln damit an, schlägt es nebst dem nöthigen Zucker unter den Rahm, setzt diesen wie eine Pyramide auf eine Platte und verzieren sie mit ganzen eingemachten oder frischen Erdbeeren.

17. Weiße Mandel-Sulz.

Man setzt 4 säubergewaschene Kalbsfüße mit 2 Maas Wasser zum Feuer, läßt sie weich kochen, schüttet die Brühe durch einen Seier ab, läßt sie kalt werden, nimmt das Fette sauber davon ab, thut sie wieder in eine Kasserole, legt die Schale von 1 Citrone, ein Stück ganzer Zimmt und Zucker nach Belieben dazu, läßt sie mit diesem noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Indessen stößt man $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 1 Schoppen süßem Rahm recht zart, so daß sie wie Mehl sind, thut sie in ein Geschirr, rührt sie mit der gekochten Brühe an, treibt es miteinander durch ein reines leinenes Tuch oder durch ein Haarsieb, thut es in ein beliebiges Geschirr und läßt es gestehen. Wenn es beliebt, kann man 1 Lth. bittere Mandeln dazu nehmen.

18. Mayen-Zieger.

Man schlägt 12 Eier auf, giebt 2 süße Milch daran,

rührt sie gut ab, seiet sie dann durch ein Sieb, damit die Bögel von den Eiern wegkommen, thut nach Belieben Zucker daran, giebt es in eine Pfanne, rührt es auf einem schwachen Feuer so lange, bis es anfängt käsig zu werden, nimmt es dann vom Feuer, seiet es mit einem Schaumlöffel oder Sieb ab, damit man alles Dicke bekommt, giebt dieses in einen dazu bestimmten Model, welcher aber kleine Oeffnung haben muß, durch welche das Wasser ablaufen kann, drückt es, so viel als möglich ist hinein, damit es ganz fest wird und das Wasser rein abläuft. Dann läßt man es abkühlen und giebt es kalt zur Tafel. Den Zucker kann man weglassen und statt dessen ein wenig Salz darein streuen. Man kann ein Vanille-Creme darüber machen.

19. Milch-Sulz.

Man nimmt 2 Lth. Hausenblasen, verstoßt sie, zopft sie ganz klein, und weicht sie in einem Glasvoll lauem Wasser ein. Wenn sie weich ist, läßt man $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch siedend werden, thut nach Belieben Zucker, etwas Zitronenschalen, ein Stücklein ganzen Zimmt und die Hausenblasen, welche vorher aus dem Wasser heraus gethan werden müssen, in die Milch, läßt es damit kochen, bis sie sich aufgelöst hat; nimmt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. süße und 3 Lth. bittere Mandeln, zieht sie ab, stößt sie mit einem wenig Milch so fein, als möglich, rührt die siedende Milch damit an, drückt alles durch ein Haarsieb oder leinenes Tuch, läßt es noch ein wenig kochen, gießt es auf die dazu gehörige Platte, und läßt es an einem kühlen Orte gestehen.

20. Pomeranzen-Creme.

Man nimmt 3 Pomeranzen, reibt von der Hälfte die Schalen am Zucker ab, drückt aus allen den Saft dazu, rührt dann das Gelbe von 8 Eiern nebst 1 ganzen Ei und 1 Schoppen weißen Wein daran, thut nach Belieben Zucker dazu; dann läßt man es in einer messingenen