

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Kaltschalen

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Milchspähle

Man mache Spähle wie vorhergehend und läßt sie, wenn sie gesotten sind, gut abtrocknen. Dann wird etwa 1 Liter Milch mit einem Stückchen Vanille und Zucker gesotten, die Spähle nur einmal darin aufgekocht und das Ganze mit 3 Eigelb abgezogen.

Geröstete Spähle

Wenn die Spähle wie vorhergehend gesotten sind, werden sie nicht wie dort durch ein heißes, sondern durch ein kaltes Wasser gezogen, man läßt dann das Wasser auf einem Sieb davon ablaufen und legt sie auf einem Brett auseinander, damit sie gut trocknen können. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht und die Spähle, unter öfterem Umwenden mit der Backschaufel, darin geröstet. Nun verrührt man 2—3 Eier mit etwas Milch, Schnittlauch und Salz, schüttet es über die Spähle und röstet sie schön gelb; sie dürfen nur nicht mehr als einmal umgekehrt werden, damit sie einen Kuchen bilden, weshalb man sie auf mäßigem Feuer vorsichtig fertig macht und gleich anrichtet, damit sie nicht hart werden.

Geröstete frische Spähle

Hierzu macht man Spähle wie vorhergehend, nimmt sie mit einem Seiher aus dem Sud heraus und gibt die heißen Spähle in eine Mischung von 3—4 Eiern und einer Tasse sauren Rahm. Sie müssen 1 Stunde darin liegen bleiben und werden dann ohne weitere Zutat in Butter schön gelb geröstet.

Käsespähle

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht schaumig und gib nach und nach 2 weiße, durch ein Sieb getrichene Knollkäse mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb, Salz und so viel Mehl dazu, daß die Masse gehörige Festigkeit erhält, forme davon Knöpflein, lege sie in kochendes Salzwasser ein und bestreue sie mit gerösteten Brofsamen.

Kaltshalen**Kalte Schale von Erdbeeren**

Derlies 1 Liter Erdbeeren, wasche sie und treibe sie durch ein Haarsieb; dann rühre 1 Liter weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und den Saft einer Zitrone daran und stelle die Flüssigkeit an einen kühlen Ort oder aufs Eis. Beim Servieren kann man Zuckerbrot, Eiswaffeln oder Anisbrot dazu geben.

Kalte Schale von Erdbeeren anderer Art

Erdbeeren werden dick mit gestoßenem Zucker bestreut und beiseite gestellt, bis der Zucker recht durch ist; dann wird 1 Liter Milch oder süßer Rahm darangerührt und das Ganze in den Keller oder auf Eis gestellt.

Kalte Schale von Johannisbeeren

2 Pfund Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, dick mit Zucker bestreut, mit einem Löffel leicht zerquetscht und 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden 2 Liter gestandene Milch (Sauermilch) mit dem Schneebeesen eine Zeitlang tüchtig geschlagen und an die Johannisbeeren gerührt, worauf man sie ein paar Stunden an einen kühlen Ort stellt.

Bierkaltschale

$\frac{1}{2}$ Liter Bier wird gehörig mit Zucker versüßt, 2 Eßlöffel geriebenes, schwarzes Brot und etwas gereinigte Rosinen mit dem Saft einer Zitrone damit gemengt und alles zusammen kalt gestellt.

Kalte Schale von Himbeeren

wird wie die Erdbeeren-Kaltschale bereitet oder mit Sauermilch wie die von Johannisbeeren.

Kalte Schale von Kirschen (Weichseln)

Die Kirschen werden mit Zucker einige Minuten lang gekocht und etwas Kirschengeist daran getan; dann werden sie mit Rotwein übergossen und kaltgestellt.

Milch-Kaltschale

Nimm $1\frac{3}{4}$ Liter Milch und koche sie mit etwas Vanille und Zucker, legiere sie alsdann mit 7 Eigelb, setze sie in Eis und tue die in der Milch gekochten Schneeklöße hinein. 6 Eiweiß werden zu gutem Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gemischt, kleine Klöße daraus gemacht, in kochender Milch einige Minuten gekocht und im Ofen mit Zucker glasierte Brotschnitten dazu gereicht.

Kalte Schale von Schokolade

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Schokolade, reibt sie fein und kocht sie mit $3\frac{1}{2}$ Liter guter Milch, tut Zucker nach Geschmack hinein, bindet mit 8 Eigelb und schlägt alles mit einem Schneebeesen durcheinander, schüttet es in eine Schüssel, schneidet 60 Gramm Biskuit in Würfel, streut sie darein, läßt es recht kalt werden und gibt es zu Tisch.

Die
Die Hau
sind und
recht h
anrichten.
Marienb
wurde, in
Kafferkolle
ersten Kaf
jedoch nicht
Bei d
außer Flei
in welchem

Dazu
löffel Mehl
ab, bis es
1 Stunde k
Die Pa
Wird
man Eigelb
die Buttern
umgerührt
Herb, schlä
hält sie nun
Stelle des
doch heiß bi

In eine
röste darin 3
einige Zwiebe
chen, 1 Lorbe
ein paar Pfe
vollends schön
frühe nach un
Diese Tun
werden. Je la
höher wird bi