

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Cremes und kalte Mehlspeisen

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

## Cremes und kalte Mehlspeisen

### Vorbemerkung

Die verschiedenen, bei Bereitung von Cremes notwendigen Zutaten müssen von bester Beschaffenheit sein. Ferner ist zu beachten, daß die Crememasse, während sie auf dem Feuer steht, beständig gerührt werden muß, da sonst die Eier sofort gerinnen; auch sollen die feineren Cremes, nachdem sie gekocht sind, in kaltes Wasser gestellt und so lange geschlagen werden, bis die Masse abgekühlt ist. Bei den Cremes, die mit Schlagrahm vermischt werden sollen, wird der Rahm eingerührt, sobald die Masse kalt geworden ist. Die Bindemittel für Cremes, kalte Puddings usw., Gelatine und Hausenblase, werden vor ihrer Verwendung mit einer Schere in kleine Stückchen zerschnitten, in Wasser eingeweicht, eine Zeitlang gekocht, durchgeseiht und in die Crememasse eingerührt. Beim Anrichten der in Formen erkalteten Cremes oder Puddings hält man die Form 2 Sekunden in heißes Wasser und stürzt die Creme auf eine Platte.

### Schlagrahm, Schlagfahne oder Rahmschaum

Hierzu nimmt man 1 Liter sehr guten, dicken, süßen Rahm, den man in einer irdenen Schüssel 1 Stunde auf Eis stellt; dann schlägt man ihn mit einer Rute, nimmt nach einigen Minuten den Schaum mit einem Schaumlöffel ab und gibt ihn auf ein Haarsieb. Der zurückgebliebene, sowie der durch das Sieb von dem Schnee ablaufende Rahm wird nun weiter geschlagen, der sich bildende Schaum stets wieder auf das Sieb zu dem anderen Schaum gegeben und so fortgeföhren, bis aller Rahm zu Schaum geworden ist. — Will man den Rahm mit Zucker versüßen, so rührt man den feingestohenen, durchgeseihten Zucker mit 2 Eßlöffeln Vanillezucker leicht in den Schlagrahm ein.

Wenn der Rahm sehr gut ist, läßt er sich sofort fest schlagen, ohne daß man den Schaum davon abhebt.

### Schlagrahm mit Ananas

Schlage 1 Liter süßen Rahm zu Schaum. Eine mittelgroße Ananas wird mit 250 Gramm grobgestoßenem Zucker im Reibstein fein gerieben, durch ein Sieb gestrichen und leicht in den Schlagrahm eingerührt.

### Schlagrahm mit Kaffee

Man bereitet aus 125 Gramm gutem Mokka-kaffee eine kleine Ober-tasse Kaffee, mischt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker und zieht ihn, nachdem er erkaltet ist, durch 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm. Man garniert ihn mit Zuckerbrot.

### Schlagrahm mit Erdbeeren oder Himbeeren

Nimm einen Teller voll Himbeeren oder Erdbeeren, streiche sie durch ein feines Haarsieb, verrühre sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker, menge

sie unter 1 Liter Schlagrahm, richte ihn pyramidenförmig an und reiche feines Konfekt dazu.

### Bistuit mit Schlagrahm

Man nimmt etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund Zuckerbrot und legt davon eine Lage in eine Schüssel, in der die Speise serviert werden kann. Nun gibt man einige Eßlöffel eingemachte Früchte, dann wieder eine Lage Zuckerbrot darauf und fährt so fort, bis das Zuckerbrot verbraucht ist, schüttet ein großes Glas guten Wein, mit etwas Arrak oder Kirscheingeist vermischt darüber und bedeckt das Ganze mit süßem, geschlagenem Rahm, den man oben noch mit Vanilleschäumchen verzieren kann. Diese Speise darf schon 1 Stunde vor dem Gebrauch zubereitet werden, ohne daß es ihr schadet.

### Schlagrahmcreme

3 ganze Eier und 3 Eigelb werden mit 190 Gramm Zucker recht schaumig gerührt und  $\frac{1}{2}$  Liter zu Schaum geschlagener, mit Zucker und Vanille gewürzter, süßer Rahm nebst etwas Arrak leicht darunter gemengt.

### Einfache Vanillencreme

Nimm 1 Eßlöffel Stärkmehl, rühre es mit etwas Milch und 4 Eigelb glatt, gib  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm oder Milch, eine  $\frac{1}{2}$  Vanillenzange, die man der Länge nach spaltet, und den nötigen Zucker dazu, bringe es zum Feuer, lasse es unter beständigem Rühren kochend werden, stelle die Creme kalt, nimm die Vanille heraus, und rühre  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm darunter. Diese Creme eignet sich gut zum Füllen von Blätterteigbackwerk, wobei man den Schlagrahm auch weglassen kann.

### Gestürzte Vanillencreme

$\frac{1}{2}$  Liter süßer Rahm oder Milch wird mit einer Stange Vanille, die man der Länge nach spaltet, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker ein wenig gekocht. Hierauf verrührt man 1 Messerspitze (stark voll) Maizenamehl mit 10 Eigelb und etwas kalter Milch, gießt die Vanillenmilch durch ein Siebchen unter beständigem Rühren daran und kocht das Ganze zu einer Creme. Am andern Tag verkocht man 10 Blätter Gelatine mit etwas Wasser, seigt sie durch und rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm unter die Creme, die nun in eine mit Olivenöl bestrichene Ringsform gegeben, auf Eis gestellt und beim Anrichten gestürzt wird. Man serviert eine Fruchtunke dazu.

### Schokoladencreme

$\frac{1}{2}$  Pfund feine Schokolade wird mit 1 Glas Wasser und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zu einem Brei gekocht und, nachdem dieser erkaltet ist,  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm darunter gerührt.

### Gestürzte Schokoladencreme

$\frac{1}{2}$  Pfund Schokolade nebst 220 Gramm Zucker werden in  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser eingeweicht, verrührt, mit 1 Liter Milch aufgeköcht, mit 8 Eigelb abgezogen, mit diesen auf dem Feuer bis zum Kochen gerührt, wegge-

nommen u  
in etwas u  
sie's, füllt  
Beim Anr

3 K  
und mit  
Zucker an  
8 Eiweiß  
Schalen e

Man  
4 Eigelb,  
Zitronen,  
bis zum  
Eiweiß zu  
Makronen  
kann die  
stellen.

Röste  
kochenden  
rahm durch  
fülle ihn in  
das bis zu  
stelle sie de

$\frac{1}{4}$  Pf  
süßen Rahm  
durch ein  
dazu, bring  
mit 10 bis  
ist, rührt  
die Form,  
und kürzt  
in die man

Treibe  
Rahm zu st  
und dem S  
eine Form  
Rohsch

nommen und bis zum Kühlwerden geschlagen. Nun rührt man 30 Gramm in etwas Wasser aufgekochte Gelatine darunter, gießt alles durch ein Haarsieb, füllt es in eine mit Mandelöl bestrichene Form und stellt es kalt. Beim Anrichten wird die gestürzte Creme mit  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm garniert.

### Weincreme in Bechern

3 Kochlöffel Mehl werden mit 1 Liter weißem Wein glatt gerührt und mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 8 Eigelb und 200 Gramm Zucker auf dem Feuer gekocht, bis es aufkocht. Dann schlägt man von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, durchzieht die Creme damit, füllt sie in Schalen ein, und stellt sie kalt.

### Millicreme

Man verrühre einen Eßlöffel voll Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein, 4 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und der am Reibeisen abgeriebenen Schale einer Zitrone, bringe es aufs Feuer, und lasse es unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen und dann erkalten. Unterdessen schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mengt ihn unter die Creme, gießt sie über zerbröckelte Makronen, die mit Rum getränkt wurden, und stellt sie kalt. — Man kann die Creme schon am Abend vorher machen und sie über Nacht kalt stellen.

### Kaffeecreme

Röste  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Kaffee, gib ihn aus dem Röster in 1 Liter kochenden süßen Rahm und lasse ihn abkühlen. Dann seihe den Kaffee-rahm durch ein Sieb, ziehe ihn mit 12 Eigelb und dem nötigen Zucker ab, fülle ihn in Cremebecher, stelle diese in eine Kasserolle mit heißem Wasser, das bis zur Hälfte der Becher reichen muß, lasse die Creme stocken und stelle sie dann kalt.

### Gestürzte Kaffeecreme

$\frac{1}{4}$  Pfund feiner, frisch gerösteter Kaffee wird in 1 Liter kochenden süßen Rahm geworfen und zugedeckt. Nach einer Stunde seiht man den Rahm durch ein Haarsieb, rührt ihn langsam an 8 Eigelb, gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, bringt dies unter beständigem Rühren bis zum Kochen, vermischt es mit 10 bis 12 Blättchen gekochter Gelatine, schlägt es, bis es verköhlt ist, rührt  $\frac{1}{4}$  Liter geschlagenen süßen Rahm darunter, füllt die Creme in die Form, läßt sie auf Eis erstarren, taucht die Form in heißes Wasser und stürzt die Creme auf die Platte. Man gibt hierzu eine Vanillentunke, in die man  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagrahm einrührt.

### Himbeercreme

Treibe 1 Liter reife Himbeeren durch ein Sieb, schlage  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm zu steifem Schnee, vermische die Himbeeren mit dem nötigen Zucker und dem Stand von 25 Gramm Hausenblase damit, fülle die Creme in eine Form ein und stelle sie auf Eis.

Kochbuch.

**Rote Grütze**

$\frac{3}{4}$  Liter Himbeer- und ebensoviele Rotwein (oder  $\frac{1}{4}$  Liter Saft im ganzen, wenn man keinen Wein nehmen will) werden mit Zucker siedend gemacht und 160 Gramm Maizenamehl, das zuvor mit ein wenig Wasser verrührt wurde, unter beständigem Rühren damit gekocht. Wenn die Masse dick geworden ist, wird sie vom Feuer genommen, in eine mit Wasser geschwenkte Form gefüllt, kalt gestellt, beim Anrichten gestürzt und mit süßem Rahm, den man mit dem Schneebesen kurz (also nicht zu Rahmschnee) geschlagen hat, serviert.

**Ambrosia**

$\frac{1}{2}$  Liter saurer Rahm wird recht steif geschlagen, 200 Gramm gekochter Zucker, etwas Vanillenzucker und  $\frac{1}{16}$  Liter Arrak, sowie 4 Blätter rote, in warmem Wasser aufgelöste Gelatine untergemischt.

Man füllt damit Kelchgläser (oder eine Schale), stellt es kalt und gibt vor dem Anrichten Schlagrahm darauf.

**Crème nach Pücker**

Man kocht eine leichte Crème von 2 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, Vanille und Zucker, bis es süß genug ist. Nachdem die Crème erkaltet ist, mengt man  $\frac{1}{2}$  Liter zu Schaum geschlagener versüßten Rahm, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund zerbröckelten, mit Kirchwasser angefeuchteten Makronen, ein wenig Zitronen- und Pomeranzenschale und zuletzt 8 Gramm aufgelöste Gelatine darunter. Dann wird dies alles in eine Form geschüttet, auf Eis gestellt und beim Anrichten auf eine Platte oder Schale gestürzt.

**Crèmecharlotte**

Lege eine glatte Form oder Kasserolle gut mit glasierten Zuckerbroten aus, schlage  $\frac{1}{2}$  Liter guten Rahm zu Schnee, mische ihn mit Vanillenzucker oder Maraschino, Zucker und 20 Gramm aufgelöster Hausenblase, fülle diese Crème ein, stelle sie kalt und stürze sie dann auf eine Platte. Man kann sie auch mit einer Erdbeercrème füllen.

**Makronencreme**

Weiche  $\frac{1}{8}$  Pfund süße und ebensoviele bittere Mandelmakronen in 1 Liter süßen Rahm ein. Wenn sie recht weich sind, rühre 2 Kochlöffel Mehl, 8 Eigelb und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit dem Rahm an, nimm die Makronen dazu und rühre dies auf dem Feuer zu einer Crème, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine Schüssel und stelle sie kalt. Dann streiche  $\frac{1}{2}$  Liter Erdbeeren durch ein Sieb, rühre das Durchgestrichene mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang und gib es über die kalte Crème. Man kann auch eingemachtes Himbeer- oder Erdbeermark dazu geben.

**Punschcrème**

3 Kochlöffel Mehl werden mit Wein glatt gerührt, 8 Eigelb, 200 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter weißer Wein und Zitronenschale dazu genommen

und auf  
25 Gram  
eine Zeite  
Rum oder  
starren, f

$\frac{1}{4}$  P  
auf einem  
gekocht.  
Zucker un  
mit 6 Eige  
Masse in  
warmes W

190  
Gelatine  
crème aus  
Vanille un  
Bevor die  
ein und fi  
zum Gebr  
machte ve  
Fruchtsaft

Hier  
nach 100  
schwarzen  
nutzen. I  
zuerst mit  
Teil der G  
geschüttet  
gibt man  
 $\frac{1}{4}$  Pfund

Don 2  
und 1 Lite  
Nachdem die  
sie, bis sie  
Wasser stell  
auf die man  
und stellt da

und auf dem Feuer zu einem Chaudeau geschlagen, mit dem Saft von 2 Zitronen durchzogen und noch eine Zeitlang gerührt, bis es verkühlt ist. Dann gibt man 1 Glas feinen Rum oder Arrak dazu, füllt die Masse in eine Form, läßt sie auf Eis erstarren, stürzt sie auf eine Platte und garniert Konfekt herum.

### Reiscreme

$\frac{1}{4}$  Pfund Reis wird gut gewaschen, in Wasser ein paarmal aufgekocht, auf einem Sieb abgetrocknet und mit  $\frac{3}{4}$  Liter süßem Rahm kurz und weich gekocht. Dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Glas Maraschino oder Rum mit dem nötigen Zucker und 20 Gramm steif gekochter Hausenblase dazu, zieht den Reis mit 6 Eigelb ab und mischt den Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Form ein und läßt sie auf Eis erstarren, taucht die Form in warmes Wasser und stürzt die Creme auf die Platte.

### Reis à la Traufmannsdorf

190 Gramm Reis wird blanchiert und in Milch weichgekocht; 6 Blätter Gelatine in kochendem Wasser aufgelöst. Hierauf kocht man eine Vanillecreme aus 3 ganzen Eiern, 60 Gramm Zucker,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch und  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille und mengt die etwas abgekühlte Gelatine sowie den Reis darunter. Bevor diese Masse gänzlich erkaltet ist, rührt man  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagrahm ein und füllt sie in eine mit Wasser befeuchtete Form, in der man sie bis zum Gebrauch auf Eis stellt. — Man kann auch zwischen den Reis eingemachte verschüttene Aprikosen, Reineclauden, Nüsse oder dergleichen, auch Fruchtstift dazu geben.

### Mokkacreme

Hierzu rührt man 125 Gramm sehr frische Butter leicht, gibt nach und nach 100 Gramm Zucker, 3 Eigelb und zum Schluß 3 Eßlöffel voll starken schwarzen Kaffee darunter und rührt die Creme im ganzen etwa 20 Minuten. Dann streicht man sie auf Zuckerbrot (Eßfelbiskuits), das man zuerst mit etwas Rum befeuchtet hat, und schichtet es auf eine Platte. Einen Teil der Creme streicht man oben darauf, bestreut das Ganze mit länglich geschnittenen Mandeln und stellt es über Nacht kalt. Beim Servieren umgibt man die Creme mit Schlagrahm. — Man rechnet zu dieser Speise etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund Zuckerbrot.

### Geisenheimer Speise

Von 2 Eßlöffeln Mehl, 3 Eßlöffeln Zucker, etwas Vanille, 3 Eigelb und 1 Liter Milch wird unter beständigem Rühren eine Creme gekocht. Nachdem diese einmal aufgekocht hat, nimmt man sie vom Feuer und schlägt sie, bis sie abgekühlt ist, wobei man die Pfanne mit der Creme in kaltes Wasser stellt. Dann gibt man in eine tiefe Schüssel 60 Gramm Biskuits, auf die man 5 bis 6 Eßlöffel eingemachtes streicht, gießt die Creme darüber und stellt das Ganze bis zum Anrichten kalt.

**Orangenspeise**

Die geschälten Orangen werden in Scheiben geschnitten, in eine Glasschale gelegt und schichtenweise mit Zucker bestreut und mit Arrak beträufelt. — Man kann auch zwischen die Orangen eine Lage Äpfelscheibchen, die ebenfalls mit Zucker bestreut und mit Arrak beträufelt wurden, mischen.

**Creme von Ananas**

100 bis 150 Gramm Ananas (je mehr, desto besser) werden in Würfel geschnitten, mit geläutetem Zucker getränkt und über Nacht kalt gestellt. Von 4 Eiern wird eine Vanillencreme bereitet und ebenfalls über Nacht kalt gestellt. Des andern Tages mischt man beides untereinander und gibt vor dem Anrichten Schlagrahm und, wenn man will, zerbröckelte Makronen darunter.

**Creme von Ananas anderer Art**

$\frac{1}{2}$  frische Ananas wird geschält, in kleine Würfelchen geschnitten, mit 180 Gramm geläutertem Zucker übergossen und eine Zeitlang stehen gelassen. Dann rührt man 20 Gramm aufgelöste Gelatine und  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine mit Olivenöl beschriebene Form, stellt sie aufs Eis und stürzt die Creme vor ihrer Verwendung auf eine Schale.

**Gebrannte Creme (Karamel)**

2 Löffel Stärkemehl werden mit einem Teil von 1 Liter Milch und 4 bis 6 Eigelb angerührt, und die übrige Milch nebst einem Stückchen Vanille dazu getan; die 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen. Dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker unter beständigem Rühren hellbraun gebrannt (wobei sehr zu beachten ist, daß der Zucker nicht zu dunkel wird, weil er sonst bitter und unbrauchbar würde), die Eiernmilch dazu gegossen und so lange auf dem Feuer gerührt, bis der Zucker, der durch das Zugießen der Milch hart geworden ist, sich wieder aufgelöst hat und die Creme zu kochen anfängt. Nun wird sie vom Feuer genommen und geschlagen, bis sie etwas abgekühlt ist, hierauf der Schnee eingemengt und das Ganze kalt gestellt. Man kann auch Schlagrahm darunter rühren, wodurch die Creme noch gewinnt.

**Gebrannte Creme, gestürzt**

Man bereite eine Creme wie die vorige, rühre außer dem Schnee 10 Gramm aufgelöste Gelatine darunter, fülle sie in eine mit Olivenöl beschriebene Form, stelle sie kalt, womöglich auf Eis, stürze sie beim Gebrauch und umgebe sie mit versüßtem Schlagrahm oder einer Vanillentunke.

**Zitronencreme**

Reibe 2 Zitronen an Zucker ab, rühre den Saft mit 6 bis 10 Eigelb  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, nimm  $\frac{3}{4}$  Liter guten Weißwein auf das Feuer, gib den Zitronenzucker dazu, lasse alles warm werden, rühre das Eigelb langsam daran und lasse alles unter beständigem Rühren anziehen. Nun gießt man

die Creme  
eine Zeit

$\frac{1}{4}$  P  
Mondam  
gekocht,  
gekocht,  
Nachdem

Koch  
 $\frac{1}{4}$  Liter  
Sied. 3  
Arrak, eb  
einen An  
schlagene  
Form un  
gibt verfi

1 Ob  
und eben  
Nun wird  
gefüllt,  
übrigen  
dazu.

5 E  
und  $\frac{1}{4}$  P  
angerühr  
gebracht  
Feuer ni  
feuchtet z  
Fruchtun

20 St  
Creme dar  
nach 3 E  
voll Milch  
so stelle m  
Verzierung  
Mandeln

die Creme in eine Schüssel, schlägt sie, bis sie kalt ist, und läßt sie noch eine Zeitlang an kühlem Orte stehen.

### Mandelcreme (Blanc manger)

$\frac{1}{4}$  Pfund geschälte, gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 2 Eßlöffel Mondamin werden mit 1 Liter Milch angerührt, unter stetigem Umrühren gekocht, der zuvor von 4—7 Eiweiß geschlagene Schnee noch damit aufgekocht, in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und kalt gestellt. Nachdem die Creme gestürzt ist, wird sie mit Fruchtunke serviert.

### Äpfelspeise

Koche ungefähr  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfund gute Äpfel mit 1 Glase Wein,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, Zucker und Zitronenschale weich und treibe sie durch ein Sieb. Ist die Masse etwas verkühlt, so rührt man 2 Eßlöffel Rum oder Arrak, ebenso 40 Gramm rote, gekochte Gelatine darunter, nimmt sie noch einen Augenblick aufs Feuer, vermischt die Masse mit 4 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, füllt sie hierauf in eine, mit Mandelöl ausgepinselte Form und stürzt sie am andern Tag auf eine flache Cremeschüssel. Man gibt verführten Schlagrahm oder eine Vanillentunke dazu.

### Kalte Griesspeise

1 Obertasse geschälte Mandeln werden gerieben und mit 1 Tasse Griess und ebensoviel gestoßenem Zucker in 1 Liter siedender Milch dick gekocht. Nun wird eine Form in kaltes Wasser getaucht, die Hälfte der Masse eingefüllt, eine Lage eingemachter Himbeeren daraufgestrichen, mit der übrigen Masse bedeckt und kalt gestellt. Man serviert eine Fruchtunke dazu.

### Wadelpeter

5 Eßlöffel Stärkemehl, 4 Eßlöffel geschälte, fein gestoßene Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker werden mit 1 Liter Milch in einer Messingspfanne angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht, worauf man den Schnee von 8 Eiweiß einrührt, die Masse vom Feuer nimmt und in eine Form füllt, die zuerst mit kaltem Wasser befeuchtet wurde. Nachdem die Speise recht kalt geworden ist, wird sie mit Fruchtunke serviert.

### Schokoladen-Igel

20 Stück Zuckerbrot schiebt man auf eine Platte und streicht folgende Creme darüber: 150 Gramm Butter wird leicht gerührt und nach und nach 3 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 180 Gramm Schokolade, 5—6 Eßlöffel voll Milch hinzugerührt. Sollte die Creme sich nicht gut aufstreichen lassen, so stelle man sie einen Moment auf einen Topf mit heißem Wasser. Zur Verzierung bespide man die Speise mit länglich geschnittenen, gerösteten Mandeln.

**Sauermilchsturz**

2 Blätter weiße und 2 Blätter rote Gelatine werden in  $\frac{1}{8}$  Liter warmem Wasser aufgelöst. Schlage 1 Liter saure (gestandene) Milch, rühre die Gelatine, 1 Glas Rum oder Arrak, oder Saft und geriebene Schale einer Zitrone gut ein und stelle das Ganze über Nacht kalt.

**Kalte Mehlspeise**

1 Liter Milch wird mit etwas Vanille und 60 Gramm Zucker gekocht. Schlage 8 bis 10 Eiweiß zu Schnee, rühre 80 Gramm Reismehl mit etwas Milch glatt, gib dieses Teigchen unter beständigem Rühren in die kochende Vanillenmilch, fahre mit Rühren fort, bis die Masse 10 Minuten gekocht hat, menge den Schnee ganz leicht darunter, lasse ihn nur einen Augenblick anziehen und fülle das Ganze in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nachdem die Masse fest und recht kalt geworden, stürzt man sie und gibt eine kalte Fruchtunke dazu.

**Gestürzte Maizena**

Rühre 90 Gramm Maizenamehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch glatt. Inzwischen lasse  $\frac{3}{4}$  Liter Milch mit 45 Gramm Zucker und etwas Vanille kochend werden, gib das Teigchen durch ein Sieb hinein, koche es unter beständigem Rühren etwa 10 Minuten lang, rühre 4 mit etwas kalter Milch zerquirte Eigelb und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß darunter, lasse das Ganze noch einen Augenblick anziehen, wobei aber immer darin gerührt werden muß, fülle es in eine mit Wasser befeuchtete Form, stürze es, nachdem es recht kalt und fest geworden ist, und gib es mit einer kalten Fruchtunke oder mit Gelee zu Tische.

**Flammeri**

$\frac{3}{4}$  Liter Milch werden mit 80 Gramm Zucker, 60 Gramm geschälten, geriebenen Mandeln, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Vanille siedend gemacht. Unterdessen werden 150 Gramm Stärkemehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter kalter Milch glatt gerührt, in die siedende Milch gegossen und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne schält. Nun wird der Schnee von 7 Eiweiß köch auf dem Feuer unter die Masse gerührt, das Ganze sofort in Tassen, welche unmittelbar vorher mit kalter Milch ausgespült wurden, gefüllt und etwa 8 Stunden kalt gestellt, worauf man die Tassen stürzt, wegnimmt und die Speise mit einer kalten Vanillenmilch oder Fruchtunke reicht.

**Diplomatenpudding**

Es werden 1 Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille und 250 Gramm Zucker gefotten. Unterdessen rührt man  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Stärkemehl mit etwas kalter Milch und 6—12 Eigelb an und gießt dann die kochende Vanillenmilch daran. Nachdem dies auf dem Feuer einmal gekocht hat, wobei beständig gerührt werden muß, läßt man es erkalten und rührt 45 Gramm aufgelöste Gelatine darunter (die Beimengung von  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagsahne macht

den Pudding sehr fein). Nun bestreicht man eine Form mit Olivenöl, gibt etwas von der Creme hinein, legt darauf zuerst 1 Lage Zuckerbrot (im ganzen braucht man  $\frac{1}{4}$  Pfund), das zuvor in Würfel geschnitten und mit 2 Eßlöffel Arrak angefeuchtet wurde, dann 1 Lage, die aus 100 Gramm Sultaminen, 50 Gramm gewiegtem Zitronat und 50 Gramm Promeranzenschalen besteht und ebenfalls mit Arrak angefeuchtet ist, und fährt, mit den Lagen abwechselnd, so fort, bis die vorhandene Menge verbraucht ist; dann schüttet man die übrige Creme darüber und stellt den Pudding auf Eis. Man serviert ihn, nachdem er gestürzt ist, mit einer Fruchtunke.

#### Kalter Kabinettspudding

Koche von 4 ganzen Eiern, 4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille und 2 bis 3 Eßlöffeln Zucker 1 Vanillencreme, nimm sie vom Feuer, stelle sie in kaltes Wasser, schlage die Creme mit dem Schneebesen, bis sie abgekühlt ist, und rühre dann 15 Gramm aufgelöste Gelatine darunter. Nun werden  $\frac{1}{2}$  Pfund bittere Makronen, die zerbröckelt und mit 2 Eßlöffeln Arrak befeuchtet wurden, in eine mit Olivenöl bestrichene Form gelegt, mit der Creme bedeckt und kalt gestellt. Beim Anrichten stürzt man den Pudding auf eine Schale und gibt  $\frac{1}{2}$  Liter, mit Vanille und Zucker gewürzten Schlagrahm darüber.

#### Kalter Schokoladenpudding

90 Gramm geriebene Schokolade, 90 Gramm Zucker, 45 Gramm Grieß, 45 Gramm Stärkemehl, 6 Eigelb und  $\frac{3}{8}$  Liter Milch werden in einer Pfanne angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht. Solange die Masse noch am Feuer ist, wird der Schnee der Eier eingerührt, alles in eine mit kalter Milch ausgespülte Form gefüllt, kalt gestellt und beim Anrichten gestürzt. Man gibt eine kalte Vanillentunke dazu.

#### Götterspeise

12 Eigelb werden mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker zu einer dicken Masse gerührt, wobei man nach und nach den Saft von 4 Zitronen und die abgeriebene Schale von 2 Zitronen zurührt. Dann setzt man die Masse auf starkes Feuer, rührt sie beständig, bis sie Bläschen wirft, nimmt sie weg, mischt Arrak nach Geschmack und den Schnee der 12 Eiweiß schnell darunter, füllt dies in eine Schale und stellt es auf Eis.

## Süße Sulzen (Gelees)

### Erdbeerulz

Man nimmt  $1\frac{3}{4}$  Liter verlesene, reife, zerdrückte Erdbeeren mit  $\frac{1}{2}$  Liter weißem Wein oder Wasser in ein Geschirr, deckt es zu und läßt es einige Stunden stehen, kocht 45 Gramm Hausenblase zu Stand und gießt