

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1960]**

Cremes und Fruchtspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)

## *Cremes und Fruchtspeisen*

Mixer und Frischsaftzentrifugen-Aufsatz sind unentbehrlich für die Zubereitung vieler Nachspeisen. Aus einheimischen oder Citrusfrüchten werden die unterschiedlichsten Aromen gewonnen.

Nur im Mixer können die Früchte so fein verarbeitet und dabei noch in die dem Gaumen so besonders angenehme, schaumige Konsistenz gebracht werden. Wer einen Kühlschrank und einen Eisbereiter sein eigen nennt, kann sich alle Speiseeis-Mischungen mühelos selbst herstellen.



## Fruchtspeisen und Cremes

### Weizen-Götterspeise

Stufe III

Bananen in Scheiben schneiden. Kirschen entsteinen und im Mixbecher pürieren. Die Weizenflocken in eine Glasschüssel schütten und mit Bananenscheiben und pürierten Kirschen mischen. Erdbeeren zuletzt garnieren. Dann gießt man rohe Milch darüber und läßt noch  $\frac{1}{4}$  Std. ziehen.

250 g Erdbeeren, 250 g Kirschen,  
1 Banane, etwas Rohrzucker,  
 $\frac{1}{4}$  Ltr. Milch, 250 g  
Weizenflocken

### Kirschspeise mit Knusperflocken

Stufe III

Kirschen entsteinen und im Mixbecher pürieren. Agar-Agar fein schneiden und unter die Kirschen mengen. Vor Gebrauch Milch und Knusperflocken darüberggeben.

1 kg Kirschen, 10 g Agar-Agar,  
 $\frac{1}{4}$  Ltr. Milch, Knusperflocken

### Fruchtspeise mit Zwieback

Stufe III

Die Früchte mit etwas Milch im Mixer zerkleinern. In einer Glasschale eine Schicht Zwieback legen, darauf die pürierten Früchte und dann wieder eine Schicht Zwieback. Milch, Honig und Zimt im Mixbecher verquirlen und über die Zwiebackspeise gießen. Nach Belieben mit Schlagsahne garnieren.

3 Äpfel, 2 Apfelsinen, 1 Banane,  
Milch, Honig, etwas Zimt,  
Zwieback

### Erdbeer-Flockenspeise

Stufe III

Die Erdbeeren schneiden, in eine Glasschüssel lagenweise mit den Weizenflocken geben. NUXO-Nußmus mit Apfelsaft und Ingwerpulver im Mixbecher gut verquirlen, damit es recht sämig wird. Über die Flocken gießen, sofort servieren und mit etwas süßer Sahne oder Knusperflocken garnieren.

500 g Erdbeeren, Weizenflocken,  
2 Eßl. NUXO-Nußmus, 1 Tasse  
Apfelsaft, Ingwerpulver  
als Gewürz

### Zitronencreme

Stufe III

Zucker und Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone im trockenen Becher zerreiben, dann die Eier und Zitronensaft beifügen und die Masse schaumig schlagen. Die Gelatine in dem heißen Wasser auflösen und ganz kurz untermischen. In Schälchen füllen und kalt stellen.

2 Eier, 60 g Zucker, 1 Zitrone,  
 $\frac{1}{8}$  Ltr. Wasser, 3 Blatt Gelatine

### Orangencreme

Stufe III

Geschälte, entkernte Orangen in Stücken im Mixer ganz fein pürieren (ca. 1 Min.). Dann Zucker, Dosenmilch, Zitronensaft und zuletzt Milch begeben, alles schaumig rühren und mit Kirsch abschmecken. Die in etwas heißem Wasser aufgelöste Gelatine beifügen, Creme in Schälchen füllen und gelieren lassen.

3—4 Orangen (je nach Größe),  
2 EBl. Zucker, Saft  
von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 kl. Dose Milch,  
ca.  $\frac{2}{8}$  Ltr. Milch, 6 Blatt  
Gelatine, einen Schuß Kirsch

### Kirschcreme

Stufe III

Kirschen waschen, entsteinen und im Mixer mit Zucker pürieren. Milch und aufgelöste Gelatine dazugeben, in eine Glasschale füllen und kalt stellen. Mit Knusperflocken garnieren.

1 kg Kirschen, 5 Blatt Gelatine,  
 $\frac{1}{4}$  Ltr. Milch, Zucker nach  
Geschmack, Knusperflocken

### Erdbeercreme

Stufe III

Erdbeeren und Zucker im Mixer pürieren. Sahne oder Dosenmilch dazugeben und zuletzt die in etwas heißem Wasser aufgelöste Gelatine untermischen. Die Creme in eine kalt ausgespülte Form gießen und kalt stellen.

500 g Erdbeeren, 150 g Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  Ltr. Sahne oder entsprechend  
Dosenmilch, 4 Blatt Gelatine,  
etwas Wasser zum Auflösen

### Russische Creme

Stufe III

Den Zucker im trockenen Becher zuerst zu Puderzucker verarbeiten, dann mit Eiern und Vanillezucker schaumig schlagen. Die warm aufgelöste Gelatine und den Rum nur noch kurz untermischen. Zuletzt die steifgeschlagene Sahne leicht unter die Masse heben und kalt stellen.

2 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen  
Vanillezucker, knapp  $\frac{1}{4}$  Ltr.  
Sahne, 1 Glas Rum oder  
Weinbrand, 3 Blatt Gelatine

## Speiseeis

Welch eine wohltuende Erfrischung ist an heißen Tagen so ein selbstbereitetes Speiseeis! Sie haben alle Möglichkeiten, Ihren Gästen etwas Außergewöhnliches zu bieten: Eiskaffee oder Eisschokolade, Frucht-Eisbecher, Splits oder dergleichen. Auch hier steht Ihnen der Mixer bei der Zubereitung hilfreich zur Seite.

### Aprikoseneis

Stufe III

Aprikosen im Mixer gut pürieren. Zucker und Gelatine heiß auflösen, mit dem Saft einer halben Zitrone zu den Aprikosen geben und nochmals kurz durcharbeiten lassen. Durch die Deckelöffnung während des Betriebes langsam Milch zugießen. Die Masse in den Eisbereiter füllen und dann in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

6—10 Eßlöffel Zucker,  
250 Gramm Aprikosen,  
Saft einer halben Zitrone,  
1 Teelöffel Gelatine,  
 $\frac{2}{8}$  l Frischmilch oder  
1 kleine Dose Milch  
und  $\frac{1}{4}$  l Frischmilch

### Haselnuß-Mandeleis

Stufe III

Die Haselnüsse im trockenen Mixbecher fein reiben. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, mit den geriebenen Nüssen und der Milch gut vermischen. Die Masse in den Eisbereiter füllen und in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

2 Eigelb,  
3 Eßlöffel Zucker,  
80 Gramm geriebene Haselnüsse  
oder Mandeln,  
 $\frac{1}{2}$  l Milch

### Erdbeereis

Stufe III

Erdbeeren im Mixer pürieren. Die aufgelöste Gelatine und Zucker zugeben, nochmals kurz durcharbeiten lassen und während des Betriebes durch die Deckelöffnung langsam Milch zugießen. Die Masse in den Eisbereiter füllen und in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

250 Gramm Erdbeeren,  
 $\frac{2}{8}$  l Frischmilch,  
8 Eßlöffel Zucker,  
1 Teelöffel gemahlene Gelatine