

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

C. Gefrorenes

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

Hierauf wird 1 Löffel Reis oder Stärkemehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein, Zucker und Zitrone angerührt, auf dem Feuer unter beständigem Rühren erhitzt, $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtsaft dazugegeben, noch etwas erhitzt und durch ein Sieb angerichtet. 1 Löffel Kirschwasser, auch Rum oder Arrak erhöht den Geschmack. Es kann auch Saft von eingekochten Früchten hiezu verwendet werden. Auf gleiche Weise eignen sich auch Marmeladen, hauptsächlich Hagebuttenmarmelade, doch bleibt dann das Mehl weg.

463. Arraksauce.

Man rührt 125 Gramm Zucker mit 4 Eigelb und etwas Zitronensaft recht recht schaumig, gibt $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein dazu, schlägt dies auf dem Feuer bis ans Kochen, mischt den Schnee von 2 Eiweiß und 2—3 Löffel Arrak darunter und stellt die Sauce kalt.

C. Gefrorenes.

464. Vanille-Eis.

$\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch wird mit 210 Gramm Zucker und einer Stange Vanille einige Mal aufgekocht und beiseite gestellt. Inzwischen verquirlt man 8—9 Eigelb, rührt die erkaltete Vanillemilch daran, gibt die Creme durch ein Sieb, nimmt sie aufs Feuer, schlägt sie bis ans Kochen, gießt sie zum Erkalten in eine Schüssel und rührt während der Zeit einige Mal darin. Nach gänzlichem Erkalten füllt man die Creme in die Gefrierbüchse ein. Man kann sie auch in einer Puddingform gefrieren lassen, diese muß aber dann mit einem Deckel gut verschlossen und jede Fuge mit Butter verstrichen sein, damit keine Luft hinzutreten kann. Die Form wird in einen Kübel mit Eis gestellt, welches in kleine Stücke

(Haselnußgroß) zerklopft und mit einigen Pfund Salz vermischt ist. Man drückt das Eis fest an die Form und läßt sie 4 Stunden stehen.

465. Einfaches Vanille = Eis.

Aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, 180 Gramm Zucker, 1 Stange Vanille und 5 Eigelb wird nach Nr. 464 eine Creme bereitet und gefrieren lassen.

466. Kaffee = Eis.

Von 60 Gramm frisch gebranntem Kaffee macht man 1 Tasse Extrakt, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder süße Milch, 200 Gramm Zucker und 4—6 Eigelb dazu, schlägt die Creme auf dem Feuer bis ans Kochen, stellt sie zum Erkalten und läßt sie gefrieren.

467. Zitronen = Eis.

210 Gramm Zucker wird an 2 Zitronen abgerieben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch einigemal aufgeköcht und kalt gestellt. Inzwischen verquirlt man 8—9 Eigelb, gießt den Rahm daran, gibt das Ganze durch ein Sieb, schlägt es auf dem Feuer bis ans Kochen, gießt die Creme zum Erkalten in eine Schüssel und läßt sie dann gefrieren.

468. Chokolade = Eis.

250 Gramm geriebene Chokolade wird auf schwachem Feuer gerührt, bis sie schmilzt, mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch, 125 Gramm Zucker und 1 Stückchen Vanille gut aufgeköcht und kalt gestellt. Alsdann rührt man die aufgelöste Chokolade an 4—6 verquirlte Eier, gibt die Creme durch ein Sieb, erhitzt sie auf schwachem Feuer bis ans Kochen, stellt sie kalt und läßt sie gefrieren.

469. Erdbeer- oder Himbeer-Eis.

Von Erdbeeren oder Himbeeren wird der Saft ausgedrückt. Auf $\frac{3}{4}$ Liter Saft wird $\frac{3}{4}$ Liter süßer Rahm gekocht, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker dazu gerührt und zum Erdbeersaft gemischt. Will man das Eis schön rot, so rühre man einige Tropfen Cochenille-Tinktur unter die Masse, gebe dann alles zusammen noch durch ein Haarsieb, worauf es zum Gefrieren eingefüllt wird.

470. Kirschén-Eis.

1 Kilogramm ausgesteinte schwarze Kirschén wird mit 125 Gramm Zucker und etwas Zimt einigemal aufgekocht und durch ein Sieb gestrichen, so daß nur die Haut zurückbleibt. An eine handvoll gestoßene Kirschénkerne gießt man alsdann 1 Trinkglas kochendes Wasser, läßt es stehen, bis es kalt ist, seigt es durch und gibt das Wasser samt dem Saft von 3 Zitronen zu den Kirschén und noch 500 Gramm in $\frac{3}{8}$ Liter Wasser aufgelöstem Zucker und läßt es gefrieren.

471. Rahm-Eis.

$\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder Milch wird mit 80 Gramm Zucker und etwas Vanille einigemal aufgekocht und kalt gestellt. Dann verquirlt man 3 Eigelb, rührt die Vanillemilch daran und stellt die Creme über Nacht kalt. Des Morgens schlägt man $1\frac{1}{2}$ Viertel Rahm recht steif, mischt 4—5 Löffel Zucker darunter, bringt in die Gefrierbüchse oder Puddingform etwas Himbeersaft, mischt nun die Creme unter den Schlagrahm, füllt das Ganze in die Form und läßt es gefrieren.

