

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

A. Cremes

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



XI. Creme, süße Saucen, Gefrorenes.

Bei ihrer Zubereitung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sie nicht gerinnen. Sie müssen daher von Anfang an auf dem Feuer geschlagen und mit zunehmender Hitze muß auch das Schlagen beschleunigt werden. Alle Zutaten müssen von bester Beschaffenheit sein, weil sonst, wie bei allen feineren Speisen, sehr leicht das Ganze verdorben wird.

A. Cremes.

434. Vanillecreme mit Schneeballen.

Das Weiße von 6—8 Eier wird zu steifem Schnee geschlagen und 75 Gramm gestoßener Zucker leicht daruntergerührt. Alsdann wird 1 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille siedend gemacht, der Schnee mit Hilfe eines Schöpflöffels geformt, in die kochende Milch eingelegt, etwas kochen gelassen, dann umgewendet und wenn die Schneeballen auf dieser Seite auch steif geworden sind, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, gut abtropfen gelassen und in eine Schüssel gelegt. Die 8 Eigelb werden mit 2 Eßlöffel Mehl und etwas Rahm oder Milch zu einem Teiglein angerührt, die kochende Milch nach und nach darangerührt, die Creme aus dem Feuer genommen, bis aus

Kochen geschlagen, durch ein Sieb über die Schneeballen gegossen und zum Erkalten gestellt. Die Schneeballen können nach Belieben mit Gelee verziert werden.

435. Gestürzte Vanillecreme.

$\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder gute Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille gekocht, auf der Herdplatte noch etwas ziehen gelassen und beiseite gestellt. Inzwischen verrührt man 6 Eigelb mit 130 Gramm Zucker, gibt die Vanillemilch und etwa 10 Gramm aufgelöste Gelatine dazu, gießt die Creme durch ein Sieb, schlägt sie mit dem Schneebeesen bis ans Kochen, nimmt sie vom Feuer, schlägt sie bis sie bereits erkaltet ist, gibt dann den Schnee der Eiweiß und nach Belieben $\frac{1}{8}$ Liter nach Nr. 452 zu Schnee geschlagenen Rahm darunter, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgespülte Form und stellt sie kalt. Nimmt man nur Milch zur Creme, so sind 20—25 Gramm Gelatine nötig. Man kann auch Gelee zwischen die Masse einfüllen.

436. Zitronencreme.

Ein schwacher Eßlöffel Mehl wird mit einigen Löffeln süßen Rahm angerührt, 6 Eigelb, 140 Gramm Zucker, ein wenig Salz, und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch dazugegeben, auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen, bis zum Erkalten gerührt, der Saft, $\frac{1}{2}$ Zitrone und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt und kalt gestellt. Will man die Creme stürzen, so werden 10—15 Gramm in lauem Wasser aufgelöste und durchgeseigte Gelatine hineingerührt.

437. Drangencreme.

125 Gramm Zucker wird mit 5 Eigelb und einem ganzen Ei schaumig gerührt, die feingewiegte Schale und der Saft von 2 Drangen und schwach $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein dazugegeben, auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen,

dann wieder bis zum Erkalten, der Schnee der Eiweiß daruntergerührt und kalt gestellt. Zum Stürzen werden im Sommer 14 Gramm und im Winter 10 Gramm aufgelöste Gelatine in die Creme gegeben.

438. Weincreme.

1 schwacher Eßlöffel feines Mehl wird mit $\frac{3}{4}$ Liter Wein angerührt, 8 Eigelb, 150 Gramm Zucker und etwas feingewiegte Zitronenschale dazugegeben, auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen, dann fast bis zum Erkalten gerührt, hierauf der Schnee der Eiweiß daruntergemischt, die Masse in die ausgespülte Form gefüllt und kalt gestellt. Soll die Creme gestürzt werden, so gebe man 8 Blatt (30 Gramm) Gelatine daran.

439. Kirschwassercreme.

$1\frac{1}{2}$ Viertel Rahm oder Milch, 185 Gramm Zucker und 8 Eigelb werden auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen, dann bis zum Erkalten gerührt, 10—15 Gramm aufgelöste, durchgeseigte Gelatine, halb weiß, halb rot, 1 schwaches Gläschen Kirschwasser und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in eine Form eingefüllt und kalt gestellt. Man kann Vanillesauce oder Himbeersaft zu dieser Creme geben

oder:

Von 180 Gramm Zucker, 6 Eßlöffel Kirschwasser, 6 Eier, Schale und Saft einer Zitrone, 15 Gramm Gelatine wird auf obige Art eine Creme bereitet.

440. Arrakcreme.

50 Gramm Stärkemehl wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch angerührt, dann $\frac{1}{2}$ Liter Milch siedend gemacht, das Teiglein von Stärkemehl, 70 Gramm Zucker und 250 Gramm geschälte, feingewiegte Mandeln eingerührt, zu Brei gekocht, der Schnee von 5 Eiweiß daruntergemischt, nochmals auf-

gekocht, 10—15 Gramm aufgelöste Gelatine, halb rot, halb weiß und 1—3 Löffel Arrak daruntergegeben, die Masse in eine Form eingefüllt und kalt gestellt.

441. Chokoladecreme.

200 Gramm geriebene Chokolade wird mit etwas Milch angerührt, gut verfocht, nach dem Erkalten 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 125 Gramm Zucker und 6 Blatt aufgelöste Gelatine dazugegeben, unter fortwährendem Schlagen auf dem Feuer bis ans Kochen gebracht, dann gerührt bis es erkaltet ist, hierauf der Schnee der Eiweiß darunter gemischt, in eine Form gefüllt und zum Erkalten gestellt. Zu dieser Creme läßt sich auch $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm verwenden, indem man die Form abwechslungsweise mit Creme und Schlagrahm füllt. Zu unterst soll Schlagrahm sein.

442. Karamel Creme.

Man brennt 100 Gramm gestoßenen Zucker schön gelbbraun und gießt den Boden einer mit kaltem Wasser ausgespülten Form damit aus. Dann werden 9 Eier mit 3 Löffel Zucker, etwas Vanillezucker und $\frac{3}{4}$ Liter Milch oder Rahm gut verquirlt, in die ausgespülte Form gefüllt, diese in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt und im Dfen 1 Stunde ziehen gelassen. Diese Creme kann warm oder kalt serviert werden

oder:

9 Eigelb werden mit $\frac{3}{8}$ Liter heißer Milch verührt, außs Feuer genommen und mit dem Schneebeßen bis ans Kochen geschlagen. 20 Gramm Gelatine werden in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst, 150 Gramm gelb gebrannter Zucker mit der aufgelösten Gelatine abgelöscht und aufgekocht, zur Eiernmilch gegeben nebst 6 Löffel Zucker, zuletzt, wenn die Creme abgekühlt ist, der Schnee der Eiweiß daruntergemischt, die Masse in die Form gefüllt, kalt gestellt und beim Anrichten gestürzt.

443. Erdbeercreme.

160 Gramm gewaschene Erdbeeren werden durch ein Haarsieb passiert, 160 Gramm geläuterter Zucker darüber gegossen, gut damit verrührt, nach dem Erkalten 20 Gramm aufgelöste Gelatine und $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm darunter gemischt, in eine mit Del ausgespülte Form gegeben und kalt gestellt. Die Creme kann auch von eingemachten Früchten bereitet werden, nur bleibt dann der Zucker weg.

444. Himbeercreme.

Wird nach Nr. 443 behandelt.

445. Creme von Früchtesaft.

500 Gramm abgebeerte, gewaschene Johannisbeeren und 500 Gramm gewaschene Himbeeren werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf's Feuer gesetzt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht und durch ein feines Sieb oder Tuch passiert. Der Saft sollte nur knapp $\frac{3}{4}$ Liter betragen. $\frac{1}{2}$ Liter Saft wird mit 100 Gramm Zucker kochend gemacht, der übrige Saft mit 60 Gramm Mondaminmehl angerührt, in den kochenden Saft eingerührt und unter Rühren aufgekocht. Vom Feuer genommen wird der Schnee von 2 Eiweiß unter die Masse gezogen, diese in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und kalt gestellt. Man serviert die Creme mit Schlagrahm oder Vanillesauce. Das Eiweiß kann auch wegbleiben, dafür werden aber 10 Gramm Mehl mehr genommen

oder:

$\frac{1}{4}$ Liter Johannisbeersaft, $\frac{1}{4}$ Liter Himbeersaft und etwas Zitronenschale werden kochend gemacht, 50—60 Gramm Mondaminmehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser angerührt, in den kochenden Saft einlaufen gelassen, gut aufgekocht, in die Form gefüllt und kalt gestellt.

Anderes Verhältnis:

$\frac{3}{4}$ Liter Früchtesaft, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 50—60 Gramm Mondaminmehl.

446. Apfelcreme.

6 gebratene Äpfel werden durch ein Sieb gestrichen und mit 3 Löffel Zucker, 3 Eiweiß und dem Saft und der feingewiegten Schale einer Zitrone $\frac{3}{4}$ —1 Stunde nach einer Seite gerührt. Die Masse sollte höchstens 2 Stunden vor Gebrauch stehen

oder:

125 Gramm gedörrte Äpfel werden mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser beige stellt, langsam weichgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Inzwischen verrührt man 60 Gramm feines Mehl mit 4 Löffel Wasser, gibt es mit 100 Gramm Zucker unter den heißen Apfelbrei und kocht es unter Rühren auf. Vom Feuer genommen wird 1 schwacher Eßlöffel Rum, 2 Löffel Madeira oder Weißwein und der Schnee von 3 Eiweiß oder 12 Löffel Schlagrahm unter die Masse gemischt und die Speise zum Erkalten in eine Glaschale gefüllt.

447. Rote Apfelspeise.

$1\frac{1}{2}$ Pfund geschälte in Scheiben geschnittene Äpfel werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, 275 Gramm Zucker, die feingewiegte Schale und der Saft einer Zitrone dazugegeben, noch einmal aufgekocht, 40 Gramm aufgelöste rote Gelatine dazugerührt, in eine Form gefüllt, kalt gestellt und mit Schlagrahm oder Vanillesauce serviert.

448. Charlotte russe.

Eine glatte Form wird mit rosa und braun glasierten Biskuitschnitten ausgelegt, der Hohlraum mit einer Vanillecreme Nr. 435 ausgefüllt und kalt gestellt.

449. Türkische Creme.

8 Gramm feines Mehl wird mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch angerührt, 4 Eigelb, 65 Gramm Zucker und etwas feingewiegte Zitronenschale dazugegeben und auf dem Feuer

bis ans Kochen geschlagen. Unterdeßsen hat man 65 Gramm Korinthen und 65 Gramm Sultaninen mit etwas Zucker und Wasser gekocht, gibt es dann mit 50 Gramm feingeschnittenem Zitronat zur vorigen Masse, mischt noch 10 Blatt aufgelöste Gelatine und nach dem Erkalten $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm darunter, stellt die Creme kalt und stürzt sie beim Anrichten.

450. Clamerie von Kirschchen.

500 Gramm Kirschchen werden ausgesteint, und ohne Wasser mit 200 Gramm Zucker und 1 Stückchen Zimt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Dann gibt man sie mit einem Schaumlöffel in eine Form, kocht den Saft noch dicker ein und gießt ihn über die Kirschchen. Nun vermischt man den steifen Schnee von 4 Eiweiß mit 140 Gramm geschälten, feinverwiegten Mandeln und etwas Zitronen, gibt es zu den Kirschchen, backt die Speise zu schöner gelber Farbe und stellt sie über Nacht kalt.

451. Clamerie von Johannisbeeren.

500 Gramm abgezapfte Johannisbeeren werden mit 200 Gramm Zucker vermischt, in eine Form gegeben und im übrigen nach voriger Nummer behandelt.

452. Schlagrahm.

Gute, süße Milch, welche 24 Stunden gestanden ist, wird vorsichtig abgerahmt, damit keine Milch dazu kommt und der Rahm in einem weiten Topf einige Stunden kalt gestellt. Dann wird er mit einer hölzernen Schneerute zu steifem Schnee geschlagen. Läßt sich der Rahm nicht auf einmal schlagen, so wird der Schaum abgenommen, auf ein Sieb gelegt und der Rahm wieder von neuem geschlagen, bis alles verbraucht ist. Der geschlagene Rahm (von $\frac{1}{2}$ Liter Rahm berechnet) wird nun durch leichtes Umrühren nach und nach mit 4 Löffel gewöhnlichem und 2 Löffel Vanille-, Zitronen- oder Orangenzucker vermischt.

453. Schlagrahm mit Johannisbeer-Gelee.

Man verrührt 4—5 Löffel Gelee mit 100 Gramm Zucker, mischt es unter $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm und umlegt ihn mit Merinken.

454. Schlagrahm mit Chokolade.

120 Gramm geriebene Chokolade wird mit einem Trinkglas voll Milch aufgelöst, 180 Gramm Zucker dazugegeben und unter $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm gemischt.

B. Süße Saucen.**455. Milchsauc.**

1 Löffel Reis- oder Kartoffelmehl wird mit etwas Milch und 3—4 Eigelb angerührt, 3—4 Löffel Zucker, 1 Stückchen Zimt oder etwas Zitronenschale und $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazugegeben, auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen bis es ans Kochen kommt und durch ein Sieb angerichtet.

456. Vanillesauce.

Wird wie die vorhergehende Sauce bereitet, nur statt Zimt oder Zitrone 1 Stückchen Vanille genommen, welches zuvor in der Milch gekocht, worauf diese kalt gestellt wird.

457. Chokoladesauce.

125 Gramm geriebene Chokolade wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch angerührt, unter Rühren aufgekocht, $\frac{1}{4}$ Liter Milch dazugegossen, nochmals aufgekocht und bei Seite gestellt. Inzwischen rührt man 1 Löffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt an, gibt 2—3 Löffel Zucker, nach Belieben 2 Eigelb und die Chokolademilch dazu, nimmt es aufs Feuer, schlägt es bis ans Kochen und richtet die Sauce durch