

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 679. Craim mit Mandeln.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

wenig klümpicht oder uneben werden, so muß man es gleich durch einen feinen Durchschlag treiben, und denn wie vorher auf eine Schüssel geben; so ist es auch recht.

Regula 679.

Craim mit Mandeln.

Man macht erstlich den Craim eben so als vorher, wenn man aber die Eyer anrührt, so thut man ein paar Hände voll gestoßene Mandeln mit darein, und denn auf dem Feuer abgerührt, und wenn denn der Craim auf die Schüssel gegeben und kalt worden ist, so nimmt man eine gute Hand voll abgeschälte Mandeln, solche mit eben so viel geriebenem Zucker klein gehackt, solches überher auf den Craim gemacht, und denn eine glüende Feuerschaukel darüber gehalten, daß es bräunlich wird, so wird es wie ein krauses Eis oder Rinde und sieht gut aus.

Regula 680.

Craim mit Pistacien.

Der wird eben so als der vorhergehende Mandel-Craim gemacht, nur daß man klein gestoßene Pistacien darein thut, auch nur eine gute Hand voll rein gemachte Pistacien mit geriebenem Zucker klein gehackt, und solches wie vorher mit einer glühenden Feuerschaukel darüber macht.

Regula 681.

Chocolade = Craim.

Man macht es eben so damit als oben bey Regula 678. nur daß man ein paar Eyerdotter weniger, und an statt des Mehls ein oder anderthalb
Biera