

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 683. Wein-Craim, mit weißem und rothem Wein.

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

Viertelpfund fein gestoßene und durchgeseichte
Chocolade dazu thut, solches wohl abrührt und
also anrichtet, aber keine Mandeln oder Pistacien
darüber.

Regula 682.

Thee = Craim.

Man rührt den Craim eben so an als oben bey
Regula 678. und denn so setzt man die Milch oder
Milch und Rohm zum Feuer und läßt solche auf-
kochen, denn so thut man etwas grünen Thee oder
Thee de Boue nach Gutdünken darein, solches wohl
durchgekocht, denn durch einen Sieb gegossen, und
damit den Craim abgerührt, und angerichtet wie
vorher: so ist es recht.

Regula 683.

Wein = Craim, mit weißem und rothem Wein.

Wird auch anfänglich eben so angemacht als
oben bey Regula 678. man muß aber ein wenig
Mehl und ein paar Eyerdotter mehr nehmen, als
wenn man es mit Milch macht, und denn mit ro-
them oder weißem Wein, welches man beliebt,
Zucker, daß es süß genug wird, ganzen Zimmet und
Citronschalen, alles dazu gethan, wohl durch ein-
ander geschlagen, und denn mit einer steifen Ruthe
auf dem Feuer wohl abgerührt; so wird es recht.

Regula 684.

Craim = Brulee.

Man macht erstlich einen rechten Craim nach
Regula 678. und solchen auf eine Schüssel gege-
ben