

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 686. Craim Brulee noch auf eine andere Art.

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

ben, und wenn er oben bestarrt ist, und bald zur Tafel gegeben werden soll, so streuet man gestoßenen Zucker recht dick darüber, und denn mit einer glühenden Feuerschaufel, von welcher man mit einem alten Tuch die Asche erstlich rein abschlagen muß, den Zucker auf dem Crain recht braun gebrannt. Man muß die Schaufel recht auf den Zucker halten, daß die Flamme davon steigt, so wird es recht braun und gut.

Regula 685.

Crain Brulee auf eine andere Art.

Man macht erstlich einen ordinären Crain nach Reg. 678. aber ohne Zucker, und sobald er fertig ist, thut man ein gutes Theil gestoßenen Zucker in eine Casseroll, und läßt solchen recht hochbraun brennen, und sodann den gemachten Crain dahinein gerührt, und denn gleich auf eine Schüssel gegeben und kalt werden lassen.

Regula 686.

Crain Brulee noch auf eine andere Art.

Man verfertige erstlich einen Crain nach Regula 678. Man kann aber 15 bis 16 Eier und von 4 das Weiße mit dazu nehmen, und wenn denn der Crain wie gehörig völlig fertig ist, so gießt man die Schüssel meist, aber nicht völlig voll, denn so nimmt man etwas von dem übrigen Crain und thut etwas eingemachten Johannisbeeren = Saft, Citronsaft und mehr Zucker darein, solches wohl durch einander gerührt und über den Crain gestrichen, denn mit der Schüssel auf ein wenig Salz

Eg

oder

oder Sand in eine Tortenpfanne gesetzt und noch ein wenig gebacken, und denn Zucker darüber.

Regula 687.

Citron - Crain.

Dazu kann man 4 bis 6 große, und so sie nicht groß sind, wohl acht Citronen nehmen, von solchen schält man die braune Schale ganz dünne ab, und schneidet sie in feine Striemeln und ein paarmal mit frischem Wasser die Bitterkeit wohl ausgewäs- fert, denn ganz mürbe gekocht und auf einen Durch- schlag gegossen, denn schält man von den Citronen die weiße Schale ab und thut sie weg, die Säfte schneidet man in Scheiben, macht die Kern rein heraus, und denn solche mit den gekochten Scha- len in eine Schüssel gethan, und viel fein geriebe- nen Zucker darauf gemacht, wohl durch einander gerührt und einige Stunden durchziehen lassen, denn so setzt man um eine Schüssel einen feinen Rand, so hoch als man es nöthig erachtet, und läßt solchen erstlich antrocknen, und beschmiert her- nach die Schüssel mit Butter; denn so schneidet man Rundstücke in Scheiben und schlägt ein we- nig Milch mit ein paar Eiern klein, auch Zucker darunter, und denn eine jede Scheibe Rundstück darein getunkt, und auf eine Schüssel gelegt, daß es einzieht, denn so legt man erstlich davon eine Lage in die dazu präparirte Schüssel, und denn von den eingelegten Citronen darüber, denn wieder ge- weichtes Brodt, und so eine Schicht um die an- dere, bis es alle ist, oben überher kann man eine La-
ge