

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 688. Citron-Craim auf eine andre Art.

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

ge Zuckerplättchen legen, auch wohl eine Lage in die Mitte, nachdem es einer daran wenden will, denn so schlägt man 10 bis 12 Eier mit süßem Rohm und Zucker ganz klein und gießt die Schüssel davon voll, daß das Eingelegte recht bedeckt ist, und denn mit der Schüssel in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt und gebacken, so wird es recht gut.

Regula 688.

Citron-Cream auf eine andre Art.

Man nehme eben so viel Citronen als vorher und davon die braune Schale sauber abgerieben, denn so schneidet man die Citronen in der Mitten durch und drückt den Saft rein heraus, und den Saft durch einen Sieb in eine Casseroll gegossen, ein gutes Theil Hutzucker dazu gethan und zusammen kochen lassen, daß es ein wenig dick wird, und denn abgenommen, denn so macht man ohngefähr ein Viertelpfund abgeriebene Butter, daß sie wie ein dünner Brey wird, und denn nach gerade zehn bis zwölf Eier mit dem Weißen dazu gerührt, denn auch nach Gutdünken so viel Rohm dazu, als es leiden kann, nebst ein wenig Salz, den gekochten Zucker und Citronsaft, nebst den abgeriebenen Schalen, alles wohl zusammen durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit einem Rande zurecht gemacht, solche mit Butter beschmiert, und denn recht schön gelb geröstete Semmlicheiben in die Schüssel überher gelegt und das angeschlagene darauf gegossen, vorher aber probirt, ob es auch süß genug ist,

G g 2

ist, denn in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand oder Salz gesetzt und gar gebacken, ist auch recht schön.

Regula 689.

Citron-Craim mit Wein als einen Schaum abgeschlagen.

Dieser Craim steht beschrieben unter den Suppen bey Regula 170. weil man ihn zur Sommerzeit an statt einer kalten Suppe und auch sonst auf kleinen Schüsseln geben kann, man kann auch bey Anrichten in Striemeln geschnittenes Zuckerbrodt zierlich darauf legen, ist auch recht gut.

Regula 690.

Einen Delicaten Brey.

Man nehme nach Gutdünken etwas schöne frische Butter, solche in eine Casseroll gethan und heiß werden lassen, denn 3 bis 4 Hände voll Mehl dar ein gethan, wohl durchgerührt und ein wenig braten lassen, denn ohngefähr eine Kanne kochende süße Milch darauf, nebst geriebenen Citronschalen, Zucker und Salz, solches ein wenig durchgekocht, aber allezeit gerührt, denn zehn bis zwölf Eyerdotter mit ein paar Löffeln voll Milch klein geschlagen und zu dem Brey gerührt, denn gleich vom Feuer abgenommen, zugedeckt und auf heiße Asche gesetzt, daß es zuleht und sich unten ein wenig ansetzt. Wenn man den Brey anrichtet, so schneidet man das unterste, das sich angefest hat, mit einem Löffel aus, und garniret damit die Schüssel, denn Zucker darüber; so ist es recht.

Regula