

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 689. Citron-Craim mit Wein als einen Schaum abgeschlagen.

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

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 delicates 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 darein 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 angesetzt hat, mit einem Löffel aus, und garniret damit die Schüssel, denn Zucker darüber; so ist es recht.

Regula