Crêmes.

1.

Mandel-Crême.

Rühre 15 Gramm feines Mehl mit einem Mäßchen Milch nach und nach an, dann ebenfalls nach und nach (theelöffelweise) ein Eigelb hinein; hierauf 15 Gramm abgezogene, fein gestoßene Mandeln und 15 Gramm Zucker, koche es unter beständigem Rühren zur gehörigen Dicke und gieße es in eine Schale.

2.

Chocolade-Crême.

Vermische ein reichliches Mäßchen Milch, ein Eigelb und 30 Gramm Zucker und rühre es so lange auf dem Feuer, bis ein Viertel davon eingekocht ist, gib dann 15 Gramm fein geriebene Chocolade hinein und gieße es, wenn es einige Mal aufgekocht hat, durch ein Sieb in eine Schale.

3.

Thee-Crême.

Gieße ein Mäßchen kochenden süßen Rahm oder auch gute Milch über einen halben Theelöffel schwarzen Thee, laß dies eine Viertelstunde ziehen und gib es durch ein Sieb, über 30 Gramm zerschlagenen Zucker; schlage nun anderthalb Eidotter recht schaumig und thue, wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist, den Thee nach und nach hinzu, fülle es in Crême-Tassen oder in eine Schale und laß es im Bain-Marie steif werden, sorge aber, daß ja kein Wasser hinein komme.

4.

Vanille-Crême.

Verklopfe ein kleines Eigelb in einem Mäßchen Milch, gib 2 Gramm Vanille und 30 Gramm Zucker hinzu und rühre es auf mäßigem Feuer, bis es sich gehörig verdickt, gieße es in eine Schale und laß es erkalten.

5.

Maccaronen-Crême.

Koche 30 Gramm gestoßene Maccaronen mit einem Mäßchen Milch auf, verklopfe dann ein Eigelb mit ein wenig kalter Milch, rühre es dazu, laß es damit noch ein wenig anziehen und thue es in eine Schale.

6.

Griesmehl-Crême.

Koche ein Mäßchen Milch mit 15 Gramm Zucker und rühre so viel Griesmehl hinein, daß es wie ein dünner Brei ist, dem Du, wenn er etwas abgekühlt ist, nach Geschmack gutes Rosenwasser beifügst, die Crême in eine Schale füllst und beim Serviren mit rosenrothem Streuzucker bestreust.

7.

Kartoffelmehl-Crême.

Nimm ein reichliches Mäßchen Milch, 30 Gramm Zucker, ein kleines Eigelb und zwei Theelöffel Kartoffelmehl; bringe die Hälfte der Milch mit dem Zucker zu Feuer und rühre mit der andern Hälfte das Kartoffelmehl und das Eigelb an, gieße dies in die kochende Milch und lasse es unter stetem Rühren einige Mal aufkochen; setze es ab, rühre es noch etwas und gib es in eine Schale.

8.

Citronen-Crême.

Reibe die Schale einer halben Citrone auf 90 Gramm Zucker ab, schneide das Abgeriebene herunter, presse den Citronensaft darauf und füge so viel Wasser hinzu, daß es ein Mäßchen Flüssigkeit ist; gib den übrigen Zucker, eine halbe Messerspitze Kar-

toffelmehl und zwei Eier hinein und verklopfe alles zusammen fünf Minuten lang; stelle die Masse nun ins **Bain Marie**, klopfe sie so lange, bis sie heiß und dick wird und keine großen Blasen mehr wirft und gieße sie dann rasch in eine Schale, die Du über Eis oder in recht kaltes Wasser stellst, damit sie schnell erkalte.

9.

Apfel-Crême.

Schäle einen großen, gebratenen Apfel, treibe ihn durch ein Sieb und gieb 30 Gramm gesiebten Zucker, das Abgeriebene eines Citronen-Viertels und vier Theelöffel zu Schnee geschlagenes Eiweiß dazu, rühre es eine Viertelstunde lang recht kräftig und richte es in einer Schale an.

Willst Du diese vorzügliche Crême besonders hübsch serviren und hast Du schon eine geschickte Hand, so bitte Mama um etwas Eingemachtes und lege davon eine Blume auf die Crême z. B. ein Stiefmütterchen (Pensée) aus Nuß und Aprikose, eine Rose oder Fuchsie aus steifem Johannisbeer-Gelée, die Blätter aus Succade.

10.

Johannisbeer-Crême.

Koche 3/4 Mäßchen frisch ausgepreßten Johannisbeer-Saft mit 40 Gramm Zucker; rühre dann 1 1/2

Eidotter daran und sowie es aufkocht, setze es ab, gib den Schnee von einem Eiweiß darunter und rühre es noch so lange, bis es erkaltet ist. Besonders hübsch macht sie sich in Gläsern servirt und es wird meistens feines Backwerk dazu gereicht, namentlich Löckchen und Dütchen, diese dann aber ungefüllt.

11.

Himbeer-Crême.

Zerdrücke ein Mäßchen Himbeeren mit einem Löffel und treibe sie mit ein paar Eßlöffeln süßen Rahm durch ein Sieb, daß die Kerne zurückbleiben; reibe ein Citronen-Achtel an 15 Gramm Zucker ab, gib ihn, fein gestoßen, zu der Himbeer-Masse, gieße die Crême in eine Schale und stelle sie in den Keller; sie schmeckt wie Gefrornes und wird beim Serviren mit schönen Himbeeren garnirt.

12.

Eier-Crême.

Verklopfe ein frisches Eigelb mit 4 Theelöffeln Zucker und etwas Johannisbeer- oder Himbeer-Saft, schlage dann das Eiweiß zu festem Schnee und rühre es unter das andere.

Alle Crêmes werden kalt servirt.