

Crêmen.

Vorbemerkung.

Die Crêmen müssen, so lange sie über dem Feuer sind, immerfort gerührt werden; das Feuer darf nur schwach sein. Nach dem Kochen werden sie durch ein Haarsieb in die dazu bestimmte Schale gegossen und zum Erfalten in den Keller gestellt, wo sie, um hinreichend zu gestehen, einige Stunden verbleiben müssen. Die mit * bezeichneten Crêmen können, nachdem sie in eine tiefe Schüssel geseiht sind, in siedendes Wasser gestellt werden, um fest zu werden; das Wasser darf jedoch nicht hineinschlagen. Man stellt einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber und hebt sie, sobald sie fest sind, aus dem Wasser. Sie können kalt oder warm zu Tische gegeben werden. Man heißt sie dann Backcrêmen.

1. Eiercrême, Mandelcrême.

Man siedet 1 Liter Milch mit 60 Gramm Zucker, Zimt und Citronenschale auf, quirlt unterdessen 8 Eidotter schaumig, rührt die durchgeseimte Milch langsam daran, setzt sie wieder zum Feuer und spriegelt sie mit dem Schwingbesen beständig, bis sie zum Kochen kommen will. Man kann auch 125 Gramm abgezogene, feingestößene Mandeln mit der Milch kochen, läßt dann aber die Citronenschalen weg. Ein Kaffeelöffel voll Pomeranzenblütenwasser eignet sich als Zuthat sehr, ebenso eine Garnierung von gebackenen Mandeln.