

Gebrannte Crème

100–150 g Zucker mit 2 EL Wasser hübsch braun rösten, mit 1–2 dl Wasser ablöschen und den Zucker sich auflösen lassen. $\frac{3}{4}$ l Milch zugiessen und 1 Zimtstengel mitkochen. Inzwischen werden 6–10 Eigelb (je nach Grösse) mit 1 Tasse Milch schaumig geklopft, in der man vorerst 2 KL Maizena angerührt hat. Die siedende Milch, ohne Zimtstengel dazurühren und in der Pfanne vors Kochen kommen lassen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die erkaltete Crème ziehen.

Tip: 1 KL Maizena am Anfang mit den Eiern verrührt, ersetzt 1–2 Eier.

Orangencrème

Die Schale einer grossen Orange und einer Zitrone werden an 150 g Würfelzucker (früher Stockzucker!) abgerieben, mit 2 Glas Weisswein, 2 Glas Wasser und dem Saft der Früchte in eine Pfanne geben, 6 Eier dazu und tüchtig schlagen. Nun die Pfanne aufs Feuer setzen und unter ständigem, kräftigem Schlagen vors Kochen bringen, sofort anrichten und heiss servieren.

Diese Crème kann auch im Wasserbad zubereitet werden.