Obers

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Obers - *franz. creme; engl. cream*

Weitere Bezeichnungen für Obers sind Rahm, Sahne, Schmetten, Schmand, Flott usw.

Obers ist der fette, nahrhafteste und wohlschmeckenste Teil der Milch, welcher sich nach dem Erkalten und längerem Stehen der Milch absondert und auf der Oberfläche eine gelbliche, dickliche Schicht bildet.

Diese Schicht schöpft man ab um davon Butter oder feinen Käse zuzubereiten, aber auch als Zutat zu Kaffee und Tee sowie zur Herstellung von Backwerk, Mehlspeisen, Gefrorenem, Cremes und dergl. wird sie benutzt.

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED