

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 67. Ein ander Klar zu allerhand Gebackenen, insonderheit, wo Zucker übergerieben wird.

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

sonsten setzt es sich gerne an, welches nicht gut ist.

## Regula 67.

Ein ander Klar zu allerhand Gebäckenen, insonderheit, wo Zucker übergerieben wird.

Man nehme auf 2 gute Hände voll Mehl, eine kleine Hand voll fein geriebenen Zucker, denn das Weiße von 2 oder 3 Eiern, erstlich wohl kleingeschlagen, und damit angerührt, doch auch also, daß es etwas dick bleibt, denn mit ein wenig Wein temperiret, daß es nicht gar zu dick und auch nicht zu dünn ist, und auf solche Art rührt man denn so viel an, als man benöthiget ist, und kann man gleich damit backen, es kommt kein Jescht darein, und darf also nicht erstlich aufgehen. Es wird recht schön.

## Regula 68.

Feiner Butter = Teig zu Torten, allerhand feinen Pasteten und Gebäckenen.

Man nimmt das beste und feinste Mehl dazu, das man haben kann, und thut es auf einen Backtisch, man muß es aber nach Proportion einrichten, als man viel Teig gebrauchet, und zwar, können auf 3 Pfund Mehl, zwey Pfund Butter und auch wohl drittehalb Pfund genommen werden, denn macht man in der Mitte des Mehls ein rundes Loch, und thut einige Stückchen von der ausgewaschenen Butter darein, ein paar Eier, und wer es hat und leiden mag, auch wol ein wenig Franz = Brandtwein, solches alles erstlich in das gemachte Loch durch einander gerührt, und denn  
ferner