

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 523. Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

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

strichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreuet, denn das angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie denn gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Rand herum und um die Pfeife oder Röhre der Form mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhr das Messer ein wenig sachte andrücken und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel möglich, ein wenig löset, denn eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf gedeckt, solchen mit der Form zusammen umgekehrt und auf einem Tisch ein paar mal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen fest hält, und denn die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

Regula 523.

Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

Alle Formen, die man zum Backen gebraucht, sie mögen von Blech, Kupfer oder Messing seyn, und auch eine Modelle, welche es wolle, muß man immer rein und trocken halten, und vor dem Rost wohl bewahren, und wenn man eine gebrauchen will, so muß man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange bis sich die Butter ein wenig
dick

dicke an die Form gesetzt, denn gleich mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback wohl bestreuet, so viel als an der Butter befeben oder sitzen bleiben will, und so kann man hinein thun und backen was man will, und gehet alles gut heraus.

Regula 524.
Vom Glasiren.

Man stoße ein Viertelpfund feinen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen- oder Orangenwasser, bis es ein dicker Syrop wird, so kann man damit glasiren was man will. Als nämlich, wenn man etwas damit glasiren will, es sey eine Torte oder sonsten Gebäckenes, welches sich zum Glasiren schicket, so läßt man solches, wenn es gebacken ist, erstlich ein wenig abkühlen, denn mit der angeschlagenen Glassür übergestrichen und gegen dem Feuer oder im verschlagenen Backofen oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen lassen. Will man aber etwas ganz weiß überziehen, und insonderheit, welches einen hohen Rand hat, als eine Mandeltorte, Bisquittorte, Französische Torte und dergleichen, so schlägt man 2 oder 3 Eyerweiß klein, daß sie schäumen, und denn immer gestoßenen und durchgeseihteten feinen Zucker bey kleinen Händen voll nach und nach dazu gerührt, und immer nach einer Seite gerührt, daß es eine recht dicke Massa wird, daß, wenn man davon an den Rand der Torte streicht, solches sitzen bleibt und nicht abläuft, denn so kann man es überall damit glasiren und überziehen und gleichfalls nur antrocknen lassen,
und