

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 526. Schwarzbrod-Torte.

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

beliebt, nämlich man macht den Reif so enge zusammen, als man es nach Proportion der Sachen und Schüssel gut achtet, und denn so nimmt man nur ein wenig weichen Wasserteig, bestreicht es mit Eyern und bedrückt es denn zwischen die Form, daß es fest hält, und denn einen Bindfaden herum gebunden, die Form auf einen Bogen Papier gesetzt, beydes mit Eyern bestrichen, ein wenig Wasserteig als einen Kringel ausgerollt, und die Form damit aufs Papier befestiget, und denn gleichfalls mit geschmolzener Butter und geriebenem Brodte, wie bey Reg. 523. eingerichtet, und weil auch zu vielen Sachen, als Mandeltorten, Bisquittorten und dergleichen in der Mitte der Form eine Röhre oder Pfeife seyn muß, so läßt man sich ein solches besonders machen, von gleicher Höhe als die Form ist, und nach unten zu ein wenig dicker als oben, und wenn man denn das Röhre gebrauchen will, so wird es gleichfalls mit Butter bestrichen, mit geriebenem Brodte bestreuet, und nur in die Mitte eingesetzt. Wenn man denn was darin gebacken hat und solches gar ist; so löset man es an dem Rande mit einem Messer, kehrt es mit einer Schüssel um, macht unten das Papier ab, denn wieder umgekehrt und die Form abgenommen.

Regula 526.

Schwarzbrodt = Torte.

Man nehme 8 Eyer und 10 Dottern, und schlaege solche mit einer steifen Ruthe, bis sie ganz dick wie ein Brey werden, denn ein halb Pfund fein gerie-

geriebenen oder gestoßenen Zucker dazu und wieder geschlagen, denn eine halbe Tafel geriebener Choccolade, ein Viertelpfund feingestößene Mandeln, Nagelein, Zimmet, Cardemom und Muskat nach Belieben, alles zusammen durch einander gerührt, und zuletzt auch 4 Loth gerieben schwarz Kockenbrodt dazu gerührt, eine Form oder Reif nach Regula 523. eingerichtet, und darin mit guter Aufsicht gebacken.

Regula 527.

Schwarzbrodt - Torte auf eine andere Manier.

Man nehme 12 Eyer, von 6 das Weiße abgethan, und denn die Eyer in einem Topf mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie ganz dick werden, denn ein halb Pfund fein geriebenen Zucker dazu gethan und wieder eine gute Weile geschlagen, und sodann 12 Loth feingestößene ungeschälte Mandeln dazu und klein gerührt, das Weiße zu einem steifen Schaum gemacht, und auch dazu gethan, und denn zu allerlezt 18 Loth gerieben grob Kockenbrodt hinein gerührt. Man muß es mit dem Kockenbrodte ja nicht viel rühren, sonst werden die Eyer von der Säuer des Brodts wieder dünn und die Torte zu fest, sondern wenn man das Brodt nur eben bey Händen voll hinein gestreuet und durchgerührt hat, sogleich in eine nach Reg. 523. eingerichtete Form gethan und langsam gebacken; was man von Citronen und Gewürz darein thun will, solches stehet in Belieben.

Regula