

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 528. Grob Rockenbrodt-Torte noch auf eine andere Art.

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

Regula 528.

Grob Rockenbrodt-Torte noch auf eine andere Art.

Man mache in einer Cafferoll oder steinernen Schüssel ohngefähr anderthalb Viertelpfund nach Reg. 3. abgeriebene Butter, und denn nach und nach 14 bis 16 Eyerdotter, immer nach einer Seite hin gerührt, denn auch ein halb Pfund geriebenen Zucker bey Händen voll dazu gerührt, und denn auch ein paar Hände voll gestoßene abgeschälte Mandeln, Zimmet und Citronschalen, alles dazu gerührt, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt, und denn 24 bis 26 Loth gerieben grob Rockenbrodt bey Händen voll hineingestreuert und nur eben durch einander gerührt, und denn gleich abgebacken. Man kann sie in einer Form oder blechernem Rande, oder in einer Tortenpfanne gar backen; macht man sie in einer Tortenpfanne, so kann man von seinem Teig ein Unterblatt unten einlegen, den Rand rundherum sauber aufkräusen und also backen.

Regula 529.

Citron-Mandel-Torte.

Dazu nehme man 18 Eyerdotter, von 12 Eiern hebet das Weiße auf, denn die 18 Eyerdotter mit drey Viertelpfund fein geriebenem Zucker, immer nach einer Seite recht dick gerührt, bis es sich hebt, denn 4 Loth fein Mehl, 3 bis 4 geriebene Citronschalen und ein Pfund fein gestoßene abgeschälte Mandeln dazu gerührt, denn das Weiße von den