

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 532. Ein Citronbisquit.

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

ten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein gerührt, auch einen Löffel voll Rosenwasser dazu gethan und gestoffenen Cardemom, alles wohl gerührt, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt, denn zuletzt ein halb Pfund feine durchgeseichte weiße Stärke bey Händen voll überher eingestreuet und nur ganz sachte durch einander gerührt, und denn sogleich in eine nach Reg. 523. eingerichtete Form, welche in der Mitten eine Röhre hat, und nach diesem Einsatz eingerichtet ist, gethan, und in einer Tortenpfanne gebacken; bey dem Ausbacken ist nothwendig zu merken, daß gleich im Anfange unten ein wenig stärker Feuer seyn muß als oben, damit es gleich zur Hebung getrieben wird, sonst fällt die weiße Stärke, und die Torte wird nicht gut, hernach, wenn man sieht, daß sie recht in der Hebung ist, so kann man das Feuer unten auch ein wenig mindern, damit sie auch nicht verbrennt, oben darf nur stets ein mittelmäßiges gelindes Feuer seyn, und sodann ferner langsam recht gar und ausbacken lassen, und denn, wie die Mandeltorte bey Reg. 522. aus der Form gemacht; so wird es recht schön. Man muß die Form nicht zu voll gießen, sonst läuft es im Backen über, und solches ist nicht gut.

Regula 532.

Ein Citronbisquit.

Man schlägt 12 Eyer gelb in eine große tiefe steinerne Schüssel, und rührt solche erstlich klein, denn von 2 oder 3 Citronen die Schalen abgerieben, und

U a

solche

solche nebst ein wenig Rosenwasser und etwas gestoffenem Cardemom dazu gethan, denn ein Pfund fein geriebenen durchgeseibten Zucker nach und nach bey Händen voll hineingerührt, und wenn alles hinein ist, ferner so lange gerührt, bis es recht rasch wird und sich hebet, denn das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, und sachte dazu gerührt, und denn zu allerlezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke bey Hände voll hineingestreuert und sachte durch einander gerührt, und denn gleich in einer nach Reg. 523. eingerichteten Form wie vorher langsam gar gebacken. Man kann es in allerhand schöne zierliche Formen ausbacken, als eine Schnecke, eine Melone, in einem blechernen Rande mit einem Röhr nach Reg. 525. und was man sonst vor schöne Modellen hat und haben kann.

Regula 533.

Sand = Torte.

Man nehme ein Pfund frische ausgewaschene Butter, und reibe solche ab mit 2 Eyerdottern, nach Reg. 3. daß sie wie ein recht dicker Rohm wird, hernach noch 3 ganze Eyer dazu, eine geriebene Citronschale, ein Pfund fein geriebenen Zucker, alles wohl immer nach einer Seite durch einander gerührt, und denn zulezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke dazu gerührt und in einer zubereiteten Form eine Stunde langsam gebacken.

Regula 534.

Eine Sand- oder Brodt-Torte auf andre Art.

Man nehme einige Rundstücke und schneide die
braune