

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 534. Eine Sand- oder Brodt-Torte auf andre Art.

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

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

braune Kruste ganz dünne ab, das inwendige so trocken gemacht, daß man es in einem Mörsel stossen und durch einen Sieb sichten kann, und davon präparire man vorher 12 Loth, denn so schlage man 16 Eyerdotter in eine etwas große steinerne Schüssel, solche erstlich klein gerührt, und denn eine geriebene Citronschale und ohngefähr drey Viertelpfund fein geriebenen Zucker, solches zusammen immer nach einer Seite gerührt, bis es rasch wird und sich hebet, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gethan, und denn die 12 Loth durch einen Sieb gesichtes Brodt auch hinein gestreuet, sachte durch einander gerührt und in einer Form langsam gebacken. Oder auch, man mache ein halb oder drey Viertelpfund abgeriebene Butter, denn nach und nach 12 Eyerdotter und drey Viertelpfund Zucker hinein gerührt, und denn wie vorher den Eyerschaum und zuletzt das Brodt.

• Regula 535.  
Ein Orangen = Kuchen.

Erstlich mache man etwas dicken Milchbrey, nämlich, man rühre etwas fein Mehl in Milch klein, solches in kochende Milch gethan, und also einen etwas dicken Brey abgekocht und abgerührt, denn so reibe man ein Pfund frisch ausgewaschene Butter ab mit 12 Eyerdottern, hernach ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, und von 6 Orangen die Schalen abgerieben, dazu gethan, und immer nach einer Seite wohl gerührt, und zuletzt, wenn der dick gekochte Milchbrey abgekühlt ist, davon nach

U a 2

Gut.