

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 536. Ein Wiener-Kuchen.

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

Gutdünken zugerührt, daß es eine ziemlich dicke Massa wird, und denn nach der 525. Regel in einem Reif oder Rand gebacken; er muß langsam ausgebacken werden, so wird er recht gut.

## Regula 536.

## Ein Wiener-Kuchen.

Man rühre oder reibe erstlich ein halb Pfund Butter ab nach der 3. Regel, und denn ferner 16 Eyerdotter eines nach dem andern hinein gerieben, denn auch ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker, eine geriebene Citronschale, ein halb Nößel Rohm, einen guten Löffel voll Zest, Muskatblumen oder Nüsse, alles wohl durch einander gerührt, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und solches nebst einem Pfunde guten feinen Mehls ganz sachte und behende auch dazu und durch einander gerührt, denn in eine eingerichtete Form gethan und an einen warmen Ort hingesezt, daß es aufgeht, wenn es im Aufgehen ist, gleich in eine Tortenpfanne gesezt und langsam abgebacken, so wird er recht.

## Regula 537.

## Ein Quark-Kuchen.

Man nehme 4 Pfund süßen Quark, und presse ihn eine ganze Nacht, daß alles Masse heraus gehet, denn wohl durchgearbeitet und durchgemangelt, und so er allzutrocken worden ist, so muß man ihn mit ein wenig süßem Rohm etwas anfeuchten, denn so nehme man zu 4 Pfund Quark 14 Eyer, nämlich 7 ganze und von 7 nur das Gelbe, denn so thue man