

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 537. Ein Quark-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

man von dem Quark ein paar Löffel voll in eine tiefe Schüssel, und reibe es mit einem ganzen Ey und einem Dotter ganz fein, daß es wie ein dicker feiner Brey wird, denn so thut man das heraus und nimmt wieder was frisches, so lange, bis der Quark und Eyer alles fein ist, denn so thut man es zusammen, und reibt es abermal mit fünf Viertelpfund fein geriebenem Zucker, aber die Hälfte erst hinein gethan, und die andere Hälfte hernach, denn auch 6 Löffel voll geschmolzene Butter, gestossenen Zimmet, einige Loth oder nur nach Gutdünken in feine Striemeln geschnittene Mandeln, ein gutes Theil reingemachte Corinten, solches alles wohl durch einander gerührt, und daß es ja nicht allzu dünn gemacht wird, sondern wie ein rechter schmeibiger Brey ist, und denn in einer zugerichteten Form gebacken. Wem dieser Einsatz zu stark ist, der kann von allen die Hälfte nehmen. Den Quark oder Käse macht man also: nämlich, man nimmt ganz frische süße Milch, und läßt sie nur eben lauwarm werden, und denn ein paar Löffel voll Laff, nach Reg. 73. verfertiget, darein gethan, zusammen durchgerührt und ein paar Stunden stehen lassen, so zieht es sich zusammen, und so kann man mit einer Schaumfelle ganz sachte in der Milch herum rühren, und den Käse also zusammen treiben, daß man ihn in einen Klumpen bekommt, denn die Waddick abgegossen, den Käse auf ein Tuch gelegt, daß er erslich rein abtriefet, und denn vollends ausgepreßt, so ist er zum Gebrauch recht.

Regula 538.

Ein Butter-Kuchen.

Man mache erstlich ein halb Pfund abgeriebene Butter nach Reg. 3. und denn 24 Eyerdotter dazu geschlagen, aber nicht alle auf einmal, sondern bey 4 oder 6 und die erstlich immer klein gerührt, und wenn sie alle hinein sind, noch bey einer guten halben Stunde immer nach einer Seite gerührt, denn 3 Loth fein geriebenen Zucker und eine geriebene Citronschale auch dazu gerührt und denn in einer zugerichteten Form langsam gebacken. Man kann auch das halbe Theil, nämlich, von 12 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum schlagen und zu allerlezt ganz sachte dazu rühren, so wird es recht gut, aber sehr langsam gebacken.

Regula 539.

Eine Bube.

Man nehme ohngefähr ein Pfund fein Mehl und rühre es an mit einem Nößel guten süßen Rohm, 4 klein geschlagene Eyer, einen guten Löffel voll frischen Jest, etwas Zucker und ein Viertelpfund abgeklärter Butter, Gewürz nach Belieben, was man vermag, alles wohl durch einander gerührt, und gleich in eine zugerichtete Form gethan, und mit der Form an einen warmen Ort gesetzt, daß es aufgeht, die Form muß aber nicht allzu voll gegossen werden, und wenn es denn in vollem Aufgehen ist, gleich in einen Backofen oder Tortenpfanne gesetzt und langsam gebacken. Wenn er gar ist, so muß man ihn mit der Form ein wenig stehen lassen, bis er sich erstlich setzt, und denn herausgenommen und Zucker darüber.

Regula