

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 539. Eine Babe.

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

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

Regula 540.

Krebs = Kuchen.

Wenn man die Krebse etwas wohlfeil haben kann, so kann man bey 6 Stiege nehmen, aber an denen Orten, wo sie theuer sind, kann man sich auch mit 3 Stiegen behelfen, die Krebse muß man ordentlich abkochen, wie sichs gehört, aber nicht zu salzig, denn so muß man die Schwänze ausbrechen, und so die Krebse groß sind, so macht man das Fleisch auch aus den Scheeren heraus, von der Schale muß man nach Reg. II. ein gutes Pfund Krebsbutter machen, und wenn solche wieder kalt geworden ist, so thut man sie in eine tiefe steinerne Schüssel und rührt sie ab nach Reg. 3. daß sie wie ein dicker Rohm oder wie eine Pomade wird, denn 12 Eyerdotter, aber zur Zeit nur 4 hinein geschlagen, und inzwischen immer etwas gerührt, und nach dem 2, nach Reg. 4. in süßem Rohm oder Milch geweichte Rindstücke, ganz fein geschnittene Citronschalen, nach Gurdünken ein paar Hände voll fein geriebenen Zucker, eine geriebene Muskat und ein wenig Salz, alles darzu gethan, und denn noch bey einer Stunde immer nach einer Seite gerührt, denn die Krebschwänze einmal durchgeschnitten, und das Weiße von den 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerlezt beydes ganz langsam und behende dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand rundherum sauber aufgekräuset, das Ange-

A a 4

rührte