

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 540. Krebs-Kuchen.

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

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 Rundstücke, 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

rührte hinein gethan und langsam gar gebacken, man kann von den besten Krebsköpfen einige zurück lassen, und solche bey dem Anrichten auf den Kuchen stecken und damit auszieren, der Kuchen ist schön und sieht auch sodann recht gut aus.

Regula 541.

Ein Brodtkuchen mit Aepfeln.

Man mache erstlich ein gutes Theil fein geriebene Semmel, denn auch abgeschälte Aepfel in Scheiben geschnitten und die Kernhäuser heraus gestochen, denn auch geriebenen Zucker und dünne Scheibchen Butter zurecht gemacht, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne und legt erstlich eine Lage Aepfel, denn gerieben Brodt, Zucker und Scheibchen Butter, denn wieder Aepfel, und so fort, bis man genug hat, die oberste Lage muß gerieben Brodt, Zucker und Scheibchen Butter seyn, und denn etwas viel Zimmet und Zucker über gestreuet, den Rand sauber angefräuset, und denn unten und oben mit Feuer gar gebacken, so wird er recht und gut.

Regula 542.

Bisquit - Kuchen.

Man nehme 12 Eyer, und von 6 das Weiße weggeschlagen, die Eyer erstlich etwas klein geklopft, und denn 3 Viertelpfund fein geriebenen Zucker und von 3 Citronen die Schalen gerieben, und denn zusammen bey einer Stunde immer nach einer Seite gerührt, und zuletzt 20 Loth fein durchgeseichte weiße Stärke darzu gerührt, und denn in eine nach

Reg.