

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 541. Ein Brodtkuchen mit Aepfeln.

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

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.