

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 542. Bisquit-Kuchen.

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.

Reg. 523. eingerichtete Form gethan, und damit in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken.

Regula 543.

Ein Choccolade-Kuchen.

Man nehme 24 bis 30 Eyer, solche wohl klein geschlagen, und denn anderthalb Quartier süße Milch dazu gerührt, und wohl durchgequerlet, dieses in eine zinnerne Schale gethan, und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale steht, denn übers Feuer gesetzt und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft und zieht es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyerkäse, dieses denn auf einen Durchschlag gegossen, daß es rein abtriefet, denn in ein Geschirr gethan und klein gerührt, und denn ein Pfund abgeklärter Butter, ein halb Pfund klein gestoßenen Zucker, ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, 24 Eyerdotter, das alles bey einer Stunde immer nach einer Seite wohl gerührt, denn ein halb Pfund fein gemachter Choccolade, 2 Löffel voll Citronsaft und von 12 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und solches zu allerlezt ganz sachte dazu gerührt, denn so muß man vorher einen Boden oder Unterblatt von Buttermey in eine Tortenpfanne verfertigt haben, den Rand sauber umgekräuset, und denn das Angerührte gleich hinein gethan und gebacken. Wer es nicht so groß machen will, der nehme von allen nur die Hälfte.

