

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 544. Von Kirschen-Kuchen.

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

Regula 544.

Von Kirschen = Kuchen.

Man nehme drey Viertelpfund Butter und lasse sie schmelzen, und denn abgeklärt, denn selbige wieder so lange gerührt, bis sie kalt und wie ein Brey wird, denn ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, 2 bis 3 in Milch geweichte Rundstücke nach Reg. 3. Zucker nach Gutdünken, ein wenig Salz, Zimmet, Muskatblumen oder geriebenen Muskat, 16 Eyer vorher wohl geschlagen, dieses alles denn wohl zusammen durch einander gerührt, und denn nach Gutdünken so viel Kirschen von den Stengeln gemacht, als darin nöthig seyn mögen, solche auch darzu gethan, und sodann muß man es nicht mehr rühren, denn so kann man ihn in eine Casseroll ohne Stiel, oder sonst in einer guten Form, oder in einem blechernen Rand, in einer Tortenpfanne gar machen, aber erstlich nach Reg. 523 oder 525. wohl präpariret und eingerichtet, man kann auch zum Ueberfluß Papier unten einlegen, so wird er recht gut. Wenn man ihn heraus macht, so muß man ihn mit einem dünnen Messer, wo man hinkommen kann, so viel möglich lösen; so geht er desto besser heraus.

Regula 545.

Einen Schweizer = Kuchen.

Man kann nur nach Gutdünken, nach der Größe, als man einen Kuchen machen will, recht fein Mehl in einen Topf oder Kessel thun, mit etwas guten frischen Jest, etwas fein gestoffenen Zucker, Muska.