

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 546. Leipziger Gebackenes.

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

Muskatenblumen und ein wenig Salz, dieses denn mit lauwärmer Milch angeneht, daß man es nur eben zusammen durchstampfen kann, denn 10 bis 12 Eyer, nachdem man viel angerührt hat, erstlich klein geschlagen, und solche nebst einem guten Stücke abgeklärter Butter dazu gerührt, es muß aber nicht dünner angerührt werden, als daß man es nur eben rühren kann, denn auch aufgekochte oder gekrellte Rosinen und in feine Striemeln geschnittene Mandeln, von jeden ein gut Theil dazu gethan, solches zusammen durchgerührt und denn hingesezt, daß es aufgeht, und denn nach Reg. 523 oder 525. in eine gut eingerichtete Form oder Reif gemacht und gar gebacken. Wer gar keine Formen hat, der kann sich eine Tortenpfanne nach der Größe des Kuchens bedienen, dieselbe aber auch wie eine Form beschmieren und bestreuen.

Regula 546.

Leipziger Gebäckenes.

Man lasse 3 Viertelpfund Butter schmelzen und denn ein wenig stehen, daß das Salz zu Grunde sinket, denn abgeklärt und immer gerührt, bis sie kalt und wie ein Brey wird, und denn von 12 Ethern das Gelbe und von 2 das Weiße nach und nach hinein gerührt, denn 6 Löffel voll süßer Milch, ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Hände voll fein gestossene Mandeln, ein paar Löffel voll Zest, und ein wenig Salz, alles wohl gerührt, bis es zähe wird, und denn in eine zugerichtete Form gethan, und damit an einen warmen Ort hingesezt, daß

daß es aufgeht, und wenn es in vollem Aufsteigen ist, sogleich mit der Form in eine Tortenpfanne gesetzt und gar gebacken, so wird es recht schön.

Regula 547.

Reis - Kuchen.

Man koche nach Gutdünken etwas Reis in süßer Milch, daß er recht dick wird, aber nicht gar zu mürbe, sondern daß die Körner noch fein ganz bleiben, und denn solches kalt werden lassen, denn so macht man nach Proportion und Gutdünken ein wenig geriebene Butter nach Reg. 3. und thut denn etwas in Rosenwasser eingeweichtes Weißbrodt, auch ein paar klein gestoffene Zwieback, ein ganz wenig Saffran, Zucker, Zimmet, etliche klein geschlagene Eyer dazu, alles wohl durch einander gerührt, denn auch so viel Reis dazu gerührt, daß es ziemlich dick wird, dieses setzt man denn bey Löfeln voll in eine Pfanne mit heißer Butter und backet Kuchen daraus, so groß oder klein wie man will, denn angerichtet, Zucker darüber, und warm zur Tafel gegeben.

Regula 548.

Ein Reis - Kuchen anderer Art.

Man koche ohngefähr ein Pfund Reis in süßer Milch, wie vorher, recht dick und nicht zu mürbe, denn so mache man auch ein halb Pfund abgeriebene Butter nach Reg. 3. oder man lasse drey Viertelpfund Butter schmelzen, solche abgeklärt, und denn so lange gerührt, bis sie wie ein Brey wird, denn 12 Eyerdotter nach und nach hinein gerührt, denn auch Zimmet, geriebene Citronschalen und 3
bis