

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 547. Reis-Kuchen.

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

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