

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 548. Ein Reis-Kuchen anderer Art.

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

bis 4 Hände voll fein geriebene Semmel, alles wohl durch einander gerührt, und sodann den Reis auch, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerlezt auch dazu gerührt, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgefräuset, das Angerührte hinein gethan, und unten und oben mit Feuer gar gebacken. Oder auch in einem blechernen Reif oder Rand, nach Reg. 525. eingerichtet, und darein gebacken; so wird er auch recht schön.

Regula 549.

Ein Johannisbeeren-Kuchen.

Man nehme ein Pfund süße und ein Pfund bittere Mandeln, solche rein gemacht und ganz fein gestossen, von 2 Citronen die Schalen abgerieben und zusammen in einen Topf oder große steinerne Schüssel gethan, denn 18 Eyerdotter nach und nach dazu gerührt, und denn nach Gutdünken eine gute Portion eingemachte Johannisbeeren, welche man erstlich ein wenig lauwarm machen muß, daß sie fließend werden, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und mit den Johannisbeeren dazu gethan, durch einander gerührt, und denn in eine präparirte Form gethan und gebacken. Man muß die Johannisbeeren vor dem Eyerweiß hinein thun, und sodann probiren, ob es süß genug ist, und alsdann fein geriebenen Zucker hinein rühren, daß es süß genug wird, ehe das Eyerweiß hineinkommt. Macht man den Kuchen mit frischen Johannisbeeren,