

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 550. Ein Semmel-Kuchen.

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

ren, so muß man selbige eben so mit Zucker zu einem dicken Syrop kochen, als wenn man sie einmachen will, und denn wieder verschlagen und abkühlen lassen. Wer es nicht wagen will, diesen Kuchen in einer Form zu backen, der mache von feinem Teig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, so wird es ebenfalls recht schön, und wem der obige Einsatz zu stark oder zu groß ist, der nehme von allen den halben oder dritten Theil.

## Regula 550.

## Ein Semmel = Kuchen.

Man macht geröstete Semmelscheiben nach Gutdünken, als man gebraucht, und thut solche in eine präparirte oder eingerichtete Form, denn 8 bis 12 Eyer ausgeschlagen, von 4 aber das Weiße allein, denn die Eyer mit ein wenig geriebenem Brodte, geschmolzener Butter, süßem Rohm und Rosinen, zusammen wohl durchgeschlagen, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, denn solches auf das Brodt in die Form gegossen und gebacken. Man kann auch nach Reg. 72. einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen, die Schüssel wohl mit Butter beschmiert, das geröstete Brodt mit dem Angerührten dahin ein gethan, und in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt, und sodann gebacken.

## Regula 551.

## Ein Mehl = Kuchen.

Man mache erstlich nach Regula 3. ein Pfund abge.