

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 553. Einen delicatesen Kuchen mit Ochsenmark.

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

zu einem steifen Schaum, und solches denn zu allerlezt auch dazu gerührt, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von Buttermey in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, mit feingeriebenem Brodte ein wenig dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchen Butter belegt und denn gar gebacken. Von guten Äpfeln, die nicht allzu wässertig sind, wird es eben so gemacht, und wird ein französischer Kuchen genannt.

## Regula 553.

## Einen delicatesn Kuchen mit Ochsenmark.

Man nehme 13 Stück fein gestossenen Zwieback, ein halb Pfund in feine Würfel geschnittenes Ochsenmark, oder so man solchen nicht haben könnte, ein halb Pfund Kalbsfett von einer Kälberniere, dieses zusammen in einen Topf gethan mit einer halben geriebenen Muskatnuß, ein wenig gestossenen Ingber und Salz, solches durch einander gemengt, denn auch ein Viertelpfund fein Weizenmehl, einen Löffel von Jest, 10 klein geschlagene Eyer und ein halb Pfund Corinten, dieses alles mit lauwarmer Milch vollends angerührt, aber nicht zu dünn, sondern der Teig muß ein wenig dick bleiben, denn eine Tortenpfanne mit kalter Butter bestrichen, das Angerührte hinein gethan, an einen warmen Ort hingesezt, bis es beginnet aufzugehen, denn unten und oben mit Feuer gar gebacken und warm zur Tafel gegeben. Wenn man gar kein Ochsenmark oder Kalbsfett haben könnte, so könnte man auch wol an statt dessen

dessen so viele abgeriebene Butter darein machen,  
so wird er auch recht gut.

Regula 554.  
Citron = Torte.

Man schlage 10 bis 12 Eyer in einer Cafferoll wohl klein, und rühre es ab zu einem dicken Rühr-ey, denn solches durch einen Durchschlag gestrichen, denn so mache man ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter, und schlage nach und nach 6 Eyerdotter dazu, von 3 bis 4 Citronen die Schalen gerieben und auch den Saft hineingedrückt, 4 bis 6 gestoffene Zwieback, oder ein paar nach der 4. Regel in Milch geweichte Semmel, und so viel geriebenen Hut Zucker, daß es süß genug wird, denn auch die durchgestrichenen Eyer dazu gethan und wohl durch einander gerührt, und denn in feinen Blätterteig zu einer Torte verfertiget, aber anstatt einen ausgeschnittenen Deckel kann man sie oben überher mit Striemeln bunt und kreuzweis belegen, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken. Oder man kann auch das Weiße von den 6 Eyerdottern zu einem steifen Schaum schlagen und zuletzt dazu rühren, und so macht man keinen Deckel oder Striemeln darüber, sondern man macht nur ein Unterblatt von feinem Teig in einer Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und so hineingethan, wem es beliebt, der kann es sodann überher mit Zuckerplättchen belegen und also mit gelindem Feuer gar backen, ist auch recht gut.