

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 559. Pflaumen-Torte.

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

Regula 558.

Brunellen = Torte.

Die Brunellen muß man erstlich in feine Striemeln schneiden, denn in einen Topf oder steinerne Pfanne mit ein wenig Wasser und Wein, Zucker, gestoßenem Zimmet, und ganz fein gehackten Citronschalen gethan, und so man will, auch Corinten und klein geschnittene Sucade, dieses zusammen durchgekocht, daß es ein wenig dick und zu einer Torte recht wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget; so wird sie recht.

Regula 559.

Pflaumen = Torte.

Die Pflaumen muß man sauber und rein abwischen, denn so viel Wasser, daß sie völlig bedeckt sind, darauf gießen, und denn recht gar kochen lassen, denn von den Steinen abmachen und in eine Schüssel thun, von den Steinen muß man das übrige Fleisch, so daran sitzen geblieben, mit der Pflaumensuppe rein abwaschen, und damit die Pflaumen ferner ansetzen, daß sie von Dickigkeit recht sind, denn Zucker, gestoßene Megelein, fein gehackte Citronschalen, auch, wer da will, in Striemeln geschnittene Mandeln und klein geschnittene Sucade darein gethan, damit wohl durch einander gerührt, daß es eine recht gute Massa wird, und denn ferner mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula

Regula 560.
 Aepfel = Torte.

Wenn man die Aepfel vorher abschälet und in 4 Stücken, als auch die Kernhäuser rein heraus geschnitten hat, so werden sie in ganz dünne Scheibchen geschnitten, und denn in einer Pfanne mit ein wenig Butter, Zucker, gestoßenem Zimmet, klein gehackten Citronschalen, und so man will, auch klein geschnittener Eucade, ein wenig auf dem Feuer abgeschwigt, und so die Aepfel nicht allzu sauer und wässerig sind, so kann man auch ein wenig Wein dazu gießen, aber daß sie ja nicht zu dünn und zu weich gemacht werden, denn abkühlen lassen, und in guten feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht, wie vorher; so wird sie recht.

Regula 561.
 Kirschen = Torte.

Die Steine muß man erst aus den Kirschen machen, und denn mit einem guten Theile Zucker in eine Casseroll thun und ein wenig kochen lassen, so geht der Saft heraus, denn die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Kirschenuppe oder den Saft mit ein wenig gestoßenem Zwieback, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen, ein wenig kurz und dick eingekocht, denn die Kirschen wieder dazu gethan, einmal zusammen durchgekocht und hingeseht, daß sie abkühlen, denn ferner in einem feinen Teig zu einer Torte verfertigt.