

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 563. Stachelbeeren-Torte.

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

Regula 562.

Johannisbeeren - Torte.

Wird eben also gemacht als oben die Kirschen - Torte.

Regula 563.

Stachelbeeren - Torte.

Die Stachelbeeren erstlich rein gemacht und denn in heißem Wasser ein wenig abgebrühet, daß sie nur eben ihre Farbe verlieren und weiß werden, denn gleich aufgegossen, daß sie abtrocknen, denn in eine steinerne Schüssel gethan mit so viel Zucker, davon sie süß werden können, nebst ein wenig gestoßenem Zwieback, gestoßenem Zimmet, fein gehackten Citronschalen und kleinen Stückchen Butter, dieses alles zusammen unter einander gemenet, und denn in feinen Buterteig eine Torte davon versertiget.

Regula 564.

Quitten - Torte.

Die Quitten kann man eben so als die Aepfel zu einer Torte präpariren, sie müssen aber erstlich mürbe gekocht werden, weil es ein hartes Gewächs ist, oder man kann sie ganz dick durch einen Durchschlag treiben, und denn mit Zucker, Citronen und Gewürz anmachen, und denn zu einer Torte gemacht; so ist es recht. Auch kann man von durchgestrichenen Aepfeln eine Torte also machen.

Regula 565.

Erdbeeren - und Himbeeren - Torte.

Die Erdbeeren und Himbeeren werden nur rein gemacht, abgewaschen und denn auf einen Sieb gegossen,