

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 565. Erdbeeren- und Himbeeren-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,

gossen, daß sie rein abtrocknen, und denn nur mit ein wenig Zucker, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen angemengt. Man kann auch wohl ein ganz wenig gestoßenen Zwieback mit darunter mengen, insonderheit unter die Himbeeren, weil selbige saftiger sind, und denn nur mit Blätterteig in eine Torte verfertiget; so ist es recht.

Regula 566.

Torten von frischen Pflaumen, Apricosen und Zwetschen.

Wenn man von einer dieser Art Früchte eine Torte machen will, so zieht man von selbiger erstlich die Haut ab, denn in der Mitte durchgeschnitten und den Stein heraus genommen, denn so mache man ein Unterblatt von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne, legt die ausgemachten Sachen zierlich darauf und kehrt die runde Seite oben, denn geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmet und fein gehackte Citronschalen darüber gestreuet, denn mit einem ausgeschnittenen Deckel oder mit Striemelein gedeckt, den Rand rundherum sauber gekrauset, und denn gebacken.

Regula 567.

Torte Crocanda.

Man nehme etwas fein Mehl, ohngefähr ein halb Pfund und halb so viel fein gestoßenen Zucker, dieses auf einem Backtisch zusammen gemengt, ein ganz wenig geschmolzene Butter darein gegossen, und denn ferner mit 1 oder 2 klein geschlagenen Eiern zu einem Teig angerührt, und wohl durch-