

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 566. Torten von frischen Pfersig, Apricosen und Zwetschen.

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

gossen, daß sie rein abtrocknen, und denn nur mit ein wenig Zucker, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen angemengen. 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 gemengen, ein ganz wenig geschmolzene Butter darein gegossen, und denn ferner mit 1 oder 2 klein geschlagenen Eiern zu einem Teig angerührt, und wohl durch-