

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 567. Torte Crocando.

**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-

gearbeitet, denn so muß man den Teig einige Stunden liegen lassen, daß er sich recht durchzieht, hernach wieder wohl durchgearbeitet, daß es ein recht ziemlich steifer Teig wird, denn so nimmt man 2 egale Schüsseln und beschmiert solche auf die unterste Seite überall mit ein wenig frischem Speck oder mit ein wenig abgeklärter Butter, denn von dem Zuckerteig ganz dünne ausgerollt, und solchen über die eine Schüssel geschlagen und denn mit dem Rande von der Schüssel den Teig rundherum glatt abgeschnitten, denn auch den Rand ein wenig zackweise ausgeschnitten, und denn in einem Backofen, der nicht heiß, sondern meist verschlagen ist, ein wenig gebacken, man muß die Schüssel so verkehrt oder umgestürzt auf ein Blech setzen und einen Bogen Papier unten einlegen, oder man legt einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne und deckt die Schüssel darauf und macht es also gar, starke Hitze kann es nicht leiden, und wenn es denn hart, gelblich und schön ist, so nimmt man es heraus und macht es behende von der Schüssel, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüsseln macht man es eben so, man muß aber den Teig, wenn er schon auf der Schüssel gemacht ist, etwas zerlich und bunt ausschneiden, so gut als man es kann, und dieses wird zum Deckel gebraucht, wenn denn alles so weit fertig ist, so legt man den untersten Boden auf eine flache Schüssel und macht eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, was man hat und haben kann, den ausgeschnittenen Deckel darüber gelegt, ein wenig Zucker darüber gerieben, so

so ist es recht. Man kann auch von diesem Zucker-  
teig ganz dünn in kleinen Pasteten-Formen gar ma-  
chen, solche mit eingemachten Sachen austreichen  
und die Crocanda damit garniren. Auch kann  
man schöne Pyramiden davon verfertigen; näm-  
lich, man macht erstlich, wie vorher, einen Boden  
oder Unterblatt, und denn so schneidet man ein Pa-  
pier oben spiz und unten breit, nach der Größe und  
Höhe als man die Pyramiden haben will und ver-  
langet, denn ein Blech sauber rein gemacht, auch  
beschmiert, und dünn ausgerollten Teig nach dem  
papiernen Muster darauf gelegt und darnach ab-  
geschnitten, so viel Stücke als man zu gebrauchen  
gedenkt, diese Stücke denn auch etwas bunt aus-  
geschnitten, und also in einen verschlagenen Back-  
ofen gar oder hart gemacht, wenn man es anrichtet,  
so macht man in das Unterblatt eingemachte Sa-  
chen, und legt denn 4 Stücke kreuzweis darauf und  
oben die Spizen ein wenig zusammen befestiget,  
daß es fest stehet, so sieht es gut aus.

Regula 568.

Torte von Spinnat.

Man macht einen guten Spinnat zurechte, wie  
sonst nach Reg. 89. und thut ein wenig Zucker und  
Corinten darein, läßt solches abkühlen, und denn in  
feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht, solche  
mit Striemeln belegt und denn gebacken. Man  
kann auch nur von feinem mürben Teig einen Bo-  
den oder Unterblatt in eine Tortenpfanne machen,  
den Rand sauber umgekräuset, denn Spinnat hin-  
ein gethan, und denn fein gerieben Brodt, ein paar