

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 570. Eine Eyertorte.

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

Fleingehackte hart gekochte Eyer, ein wenig geriebenen Käse und ein wenig Zucker, solches alles zusammen gemenet und dick übergestreuet und also gebacken, daß es von dem übergestreueten eine dicke Kruste bekomme, so wird es auch recht und gut.

Regula 569.

Torte von Sauerampfer.

Diese kann man in allen Stücken wie vorher mit dem Spinnat machen, aber etwas mehr Zucker darein.

Regula 570.

Eine Evertorte.

Man nehme 12 Eyer, und schlage solche mit ein wenig Salz wohl klein, denn ein wenig fein gerieben Brodt, aber doch nicht viel, ein wenig süßen Rohm und Muskatblumen, alles wohl durch einander geschlagen, denn ein gut Stück Butter schmelzen lassen, das Angerührte hinein gethan, und auf dem Feuer abgerührt, daß es dick wird. Wenn man es denn vom Feuer nimmt, so schlägt man nur noch 3 Eyer mit ein paar Löffel voll Rohm klein, und rührt solche mit ein wenig geriebenem Zucker und geriebenen Citronschalen dazu, und denn abkühlen lassen, denn so macht man ein wenig mühen Teig von feinem Mehl, 3 Eyern und nach Gutdünken etwas frische Butter, dieses zusammen gemenet, mit ein wenig Wasser angeneßt und wohl durchgearbeitet, der Teig muß nicht allzu weich seyn, denn etwas davon ausgerollt als einen großen Zeller breit, denn auch von dem Teig einen

Rand

V. 393-94 fehlt.
6/1.72

Von Torten un

574.

Rand um den ausgerollt noch auf eine andere ist, zierlich herum gesetzt.

Teig erstlich auf einen gute Hände voll Ochsenwenn alles fertig ist, so n gehackt, dann geschmolzen, das Angerührte h ch oder kleinen Sieb ge- Brodt überstreuen, mit e Eyerdotter, ein paar überher belegen und als bene eingemachte Citron-

Regul Zucker, alles dazu ge-

Eine kleine Eyerforte iber gerührt, und denn

Man nehme 7 oder 8 rben Teig eine Torte da- Wohlriechendem Wasser, Gelben, solche mit ein we gerichtet.

den auch nach Gutdü mel, 8en Rohm, und Gala 575.

ten, als wohl torte mit Reismehl.

gen, denn i tenpfanne geidet von ein paar Rundstücken die Feuer genotte ganz dünne ab, gießt ein wenig Tortenpfanz und läßt sie klein kochen, denn so denn auch bis 3 Löffel voll Reismehl mit Milch die angeschürt solches auch dazu, denn auch Zuk- oben mit 2 Citronschalen, ein wenig Orangen- abläßt, u wasser, solches zusammen durchgekocht,

it gerührt, denn auch Rosinen und klein ne Sucade darein gethan und abfühlen enn nur nach Gutdünken etwas Ochsen-

Mo öblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer back, schlagen, und zusammen, weil es noch lau- than, dazu gerührt, und denn in einem Unter- 8 Eyer on feinem Teig, oder in einem blechernen fer, der Rand, welcher nach Regula 525. präpa- rirt