

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 müden 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 Ochsen-
wenn alles fertig ist, so n gehackt, dann geschmol-
setzen, das Angerührte h ch oder kleinen Sieb ge-
Brodte 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-
selben, solche mit ein we wohlriechendem Wasser,
den auch nach Gutdü gerichtet.

mel, 8en Rohm, und gala 575.

ten, das 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 blich 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-
riret