

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 576. Speck-Torte.

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

rirt und eingerichtet ist, gebacken; so wird es recht gut und schön.

Regula 576.

Speck = Torte.

Man nehme ein Pfund Speck, solches ganz fein gehackt, denn ein wenig auf dem Feuer gerührt, daß es schmelzt, und denn durch ein Haartuch gestrichen, denn auch 4 bis 5 Artischockenstühle ganz mürbe gekocht, gehackt und fein gestoßen, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, 4 gestoßene Zwieback, Salz, ein wenig Pfeffer, gestoßenen Zimmet und Zucker, solches alles zusammen gethan und auf dem Feuer ein wenig abgerührt und hingesezt, daß es kalt wird, denn so mache man einen weichen abgestoßenen Teig, nämlich, man mache in eine Casseroll ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter mit 3 bis 4 Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm, alles wohl zusammen abgerührt, aber nicht auf Feuer, denn so viel fein Mehl hineingestoßen und gestampft, daß man ihn auf dem Backtisch ferner wohl durcharbeiten kann, und denn eine Torte davon gemacht, wohl gebacken und glaßirt mit Zucker und Orangen-Wasser.

Regula 577.

Torte von Pistacien.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein gestoßene Pistacien. ein halb Pfund eingemachte und klein geschnittene Eltronschalen, oder an deren statt so viel klein geschnittene Sucade, dieses nach Gutdünken mit etwas dicken süßem Rohm angemischt, nebst