

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 591. Torte von Spinnat in einem festen Teig.

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

denselben rein machen, wohl waschen, denn klein hacken und stoßen, und sodann den Saft herauswringen, denn Zucker, gestoßenen Zimmet, 3 bis 4 gestoßene Zwieback, ein Stück Butter, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, und so man es hat, auch Orangenblumen, dieses auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und so ferner in Blätterteig oder in einem festen Teig zu einer Torte verfertiget, und mit Zucker angerichtet.

Regula 591.

Torte von Spinnat in einem festen Teig.

Man nehme so viel Spinnat als man zu gebrauchen gedenkt, denselben rein gemacht, wohl gewaschen und rein ausgedrückt, denn mit weißem Wein ganz kurz und mürbe eingekocht, und denn ferner mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronschalen, Salz, ein paar gestoßenen Zwieback und Butter abgestoßt, denn kalt werden lassen und ferner eine Torte in festen Teig davon gemacht. Nämlich, man thue etwas Butter mit ein wenig Wasser zum Feuer und lasse es aufkochen, und damit rühre man etwas fein Mehl an, aber nicht allzu steif, sondern daß man ihn nur eben bearbeiten kann, hiervon mache man ein Unterblatt so groß als man die Torte haben will, aber man muß den Teig etwas dünn austreiben, denn so setzt man einen feinen Rand um das Unterblatt, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzt, diesen Rand zierlich und bunt gemacht und sodann den Spinnat hinein ge-

Ec 3

than,

than, einen dünnen Deckel darüber gemacht und gebacken. Wenn man anrichtet, so schneidet man es los und drückt Citronsaft darein, so ist es recht. Ein fester mürber Teig ist auch gut dazu.

Regula 592.

Torte von Eiern.

Man nehme etliche frische oder in Zucker eingemachte Orangenblumen, ein Stück Zucker und nach Gutdünken ein Stück frische ausgewaschene Butter, denn so viel Eyerdotter, als man nach der Größe eine Torte machen will, dazu geschlagen und auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und sodann ferner eine Torte in feinem Buttermehl, oder feinen mürben Teig, oder in einen festen Teig mit einem kleinen feinen Rand davon verfertiget, denn gebacken, hernach Citron übergerieben und nach Belieben glaziret. Das Eyerweiß kann man mit ein wenig fein gestoßenem Zucker zu einem steifen Schaum schlagen, und davon kleine Klümpchen in eine Tortenpfanne setzen, mit gelindem Feuer backen, und damit die Torte garniren; es sieht sehr gut aus.

Regula 593.

Torte von eingemachten Citronschalen.

Man nehme eingemachte Citronschalen, so viel als einem beliebt, solche mit ein paar Zwieback, Zimmet und ein halb Glas eingemachten Saft, was man hat, zu einem feinen Teig gestoßen, und denn eine Torte davon gemacht in feinen Blätterteig, feinen mürben Teig, oder nach Belieben in
einem