

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 597. Torte von klein geschnittenen Pistacien.

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

inem feinen festen Teig, wohl gebacken, und wer sie hat, mit Orangenblumen angerichtet.

Regula 594.

Torte von röthlichem Wein.

Man nehme etwas röthlichen Wein, Johannisbeerensafft, 2 bis 3 gestohene Zwieback, 4 bis 6 Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, Zimmet, Zucker und ein Stück Butter, solches zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und ferner gemacht wie vorher.

Regula 595.

Torte von Pommeranzen.

Man nehme so viel Pommeranzen als man nöthig hat und zu gebrauchen gedenkt, denn alle Schalen abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder in Stücken geschnitten, die Kerne heraus gemacht, und mit Zucker, Zimmet, gestohenen Zwieback und klein geschnittenen Pistacien angemengt, und denn eine Torte davon gemacht wie vorher, auf welche Art man will.

Regula 596.

Torte von grünen Citronen.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, aber an statt der Pistacien werden eingemachte Citronschalen genommen.

Regula 597.

Torte von klein geschnittenen Pistacien.

Man nehme nach Gutdünken etwas süßen dicken Rohm, Zucker, Zimmet, etwas gestohenen Zwieback, 2 oder 3 Eyerdotter und ein gutes Theil

fein geschnittene Pistacien, dieses zu einer dicken Marmelade oder Rohm abgerührt und denn kalt werden lassen, denn einen Mandelteig gemacht, nämlich, man nehme ein halb Pfund fein wie Mehl gestoßene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl, dieses mit Eiern auf einem Backtisch zu einem Teig angerührt, und sodann eine Torte davon gemacht, nach dem Backen glasiret, und wer sie hat, mit Orangenblumen angerichtet.

## Regula 598.

## Torte von Mandel-Rohm.

Man muß ein Pfund Mandeln stoßen, so fein als Mehl, und solches mit süßer Milch durch einen kleinen Sieb streichen, was nicht durch will, muß man wieder stoßen, bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene muß recht dick seyn, denn solches mit Zucker und Zimmet gekocht und stets gerührt, bis es ein rechter dicker Rohm wird, denn läßt mans kalt werden, und verfertiget es hernach wie oben mit einem Mandelteig zu einer Torte, bestreicht es mit Johannisbeeren-Saft, und denn wird es gebacken.

## Regula 599.

## Französische Torte.

Man nehme ohngefähr ein Quartier süßen Rohm, einige klein geschlagene Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, Zucker, Zimmet, eingemachte Citronschalen, ein Viertelpfund gestoßene Pistacien, dieses zu einer dicken sämigen Marmelade abgerührt, und denn läßt mans kalt werden, denn so  
kann