

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 602. Torte von geriebenen Quitten.

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

Regula 602.

Torte von geriebenen Quitten.

Man nehme etliche Quitten ohngefähr nach Gutdünken, solche abgeschält, in 4 Stücken und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn solche so roh gerieben und mit ein paar guten Händen voll klein gestoßener Mandeln, von 2 Citronen den Saft und die Schalen gerieben, gestoßenen Zimmet und Zucker, daß es süß genug wird, angemengt, dieses denn zusammen wohl durch einander gerührt, und denn in einem feinen Blätterteig eine Torte davon verfertigt, wie gehörig.

Regula 603.

Mandeltorte mit bittern Mandeln.

Man nehme auf 5 Viertelfund süße Mandeln 1 Viertelfund bittere Mandeln, 3 Viertelfund geriebenen Zucker und geriebene Citronschalen, dieses denn mit 18 Eiern nach Reg. 522. präpariret und in einer Form gebacken. Oder auch die Mandeln nach Reg. 557. mit einigen Eyerdottern, einem Stücke Butter und dem gehörigen Zucker abgestoßen und in Teig gebacken.

Regula 604.

Spanische Mandeltorte.

Man mache erstlich einen feinen Buttermteig mit etlichen Eyerdottern darein, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht, denn so nehme man einige Hände voll klein gestoßene Mandeln und reibe sie ab mit einem Stücke abgeriebener Butter, ein paar Eiern, geriebenen Citronschalen, Zucker und Zimmet,