

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 604. Spanische Mandeltorte.

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,

met, alles wohl durch einander gerührt, denn auch etliche Pistacien eben so wie die Mandeln präparirt, denn so streicht man erstlich von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt, und denn einen dünnen ausgerollten Teig darüber, denn eingemachte Sachen übergestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber, denn von den Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber, und so noch einmal eines ums andre, aber allemal einen dünnen Deckelsteig dazwischen, das letzte oder oberste muß auch ein Deckel von Teig seyn, zuletzt denn einen zierlichen Rand darum gemacht, und eine Stunde ganz langsam gebacken. Will man es in einem Backofen gar machen, so verfertiget man es mit einem Bogen Papier auf ein Blech und so im Ofen gar gemacht, der Ofen muß nicht allzu heiß seyn, sondern daß es recht durchbacken kann und nicht verbrennt. Man kann sie nach dem Backen glaziren oder auch naturell lassen.

Regula 605.

Englische Milchtorte.

Man muß erstlich nach Reg. 71. einen feinen gebrannten Teig machen von feinem Mehl und ein wenig Butter, und davon eine Form verfertigen als eine blecherne Mandeltorten-Form, oder was man sonst vor ein Modell beliebt, nämlich, man rollet erstlich das Unterblatt so breit und so dünn aus, als es nöthig thut, und denn so macht man einen saubern Rand herum, als wenn man nach Reg. 72. einen Rand um eine Schüssel macht, so fein und zierlich
als