

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 605. Englische Milchtorte.

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

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 Zeig darüber, denn eingemachte Sachen übergestrichen und wieder einen dünnen Zeig darüber, denn von den Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Zeig darüber, und so noch einmal eines ums andre, aber allemal einen dünnen Deckelzeig dazwischen, das letzte oder oberste muß auch ein Deckel von Zeig 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 Zeig 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

als man kann, man muß es auf einem Bogen Papier verfertigen und damit auf ein Blech, so es im Ofen soll, oder in eine Tortenpfanne setzen, denn so nimme man nach Gutdünken oder Größe der Torte ein paar Löffel voll Mehl, Eyer, Milch und Rohm, Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, alles wohl angerührt, als wenn man sonst die gebäckene Milch anrührt, solches in den Teig gegossen und gebacken. Man kann sie auch grün machen, nämlich also, man nehme nach Gutdünken gekochten Spinnat, solchen ganz fein gehackt und gestoßen, mit ein wenig Rohm durch einen feinen Durchschlag gestrichen, und dieses zu der angerührten Milch gethan, es wird auch recht schön.

Regula 606.

Englische Aepfel-Torte.

Man macht eben so eine Form von feinem gebrannten Teig als vorher, denn so schälet man Aepfel und schneidet sie klein, thut sie in eine Schüssel mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmet, Citronschalen, solches zusammen durchgeschüttelt und ein paar Stunden durchgebeizet, denn mit kleinen Scheibchen Butter in den zurecht gemachten Teig gemacht, einen feinen zierlich dünnen Deckel darüber, wohl bestrichen und also gebacken, denn so macht man einen rechten Crain von Rohm, nämlich ein wenig Mehl, Eyer, Zucker, Citronschalen und süßen Rohm, dieses erstlich fein zusammen angerührt und denn zu einem sämigen Rohm oder Crain abgerührt, bey dem Anrichten schneidet man
die