

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 619. Mandelgebackenes in Buttermteig.

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

darein gethan, so reibet man auch etwas über, sonst nicht.

Regula 618.

Gefüllte Aepfel.

Man nimmt schöne große Aepfel, und bohret mit einem Messer die Kernhäuser heraus, daß ein großes Loch durch die Aepfel kommt, und denn hernach erstlich abgeschälet, denn so nimmt man ein gutes Theil fein geriebener Semmel, Corinten, gestoßenen Zimmet und ein wenig Zucker, dieses mit einem Stücke Butter abgeschwizet, und denn die Aepfel damit ausgefüllt, denn einen feinen But-
terteig etwas dünne ausgerollet, und in große vier-
eckigte Stücke geschnitten, daß man einen Aepfel damit bestblagen oder bedecken kann, denn auf je-
des Stück Teig einen Aepfel gesetzt, mit Eiern be-
strichen, und denn die vier Ecken oben zusammen
genommen und an einander gebacken, auch rund-
herum glatt angedrückt, und denn in einer For-
tenpfanne so viel, als hinein können, nach einan-
der gebacken, Zucker über gerieben, und warm zur
Tafel gegeben.

Regula 619.

Mandelgebäckenes in Buttermteig.

Man stößet ein halb oder ein Viertelpfund
Mandeln, nachdem man nöthig hat, und wenn
sie fein sind, so thut man halb so viel geriebenen
Zucker, ein paar Eyerdotter und ein Stückchen
Butter dazu, solches in einem großen Mörser
ferner zu einem Teig gestoßen, denn so rollt man
einen feinen Buttermteig etwas dünne aus, und
schnei-

schneidet davon viereckigte Stücken, die aber nicht zu groß sind, denn solche mit Eiern bestrichen, und auf ein jedes etwas von den Mandeln gesetzt, denn oben die vier Ecken zusammen genommen, und an einander gefleht, denn in eine Tortenpfanne gesetzt und langsam gar gebacken, denn angerichtet und Zucker darüber.

Regula 620.

Torte von gebratenen Kälbernieren.

Man nimmt die Nieren von einem kalten Kalbsbraten, und schneidet sie mit dem Fette in kleine Würfel, hernach klein gehackt, und in eine tiefe Schüssel oder Casseroll gethan, denn zwey oder drittehalb nach Regula 4. geweichte Rundstücke, aus solchen die Milch rein heraus gedrückt, hernach in einem Mörser gestossen, daß es wie ein Teig wird, und denn solches zu der Kälbernieren gethan nebst 8 bis 9 Eyerdottern, klein geriebenen oder gehackten Citronschalen, Corinten, Zucker, Salz, geriebenen Muskat, alles zusammen wohl durch einander gerühret, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und zuletzt auch dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, und also, insonderheit oben, langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber; so wird es recht gut, und denn warm zur Tafel gegeben.