

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 621. Quitten-Schnee.

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

Regula 621.

Quitten = Schnee.

Man nimmt ein gutes Theil Quitten, nachdem man viel machen will, solche erstlich in Wasser mürbe gekocht, denn abgeschälet und das Fleisch mit einem Messer von den Kernhäusern abgeschabt, denn klein gemüset und durch einen Durchschlag gerieben, denn in eine tiefe Schüssel oder eine Casferoll gethan, und bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, Zucker, als nach Gutdünken nöthig ist, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet kann man gleich anfangs mit darein thun, und denn so kann man auf 30 bis 35 Quitten 6 Eyerweiß nehmen, solche eins nach dem andern auf einem Teller mit einem Messer klein schlagen und nach gerade zu den Quitten thun, und immer gerühret, bis es recht knirschet, denn eine silberne oder blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, und so es nöthig thut, vorher einen kleinen Rand um eine Schüssel gesetzt, das Angerührte dahinein gethan, in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken, und wenn es im vollen Aufsteigen ist, so streuet man gestoßenen Zimmet und Zucker etwas dick darüber, so wird es recht schön. Wer eine solche Schüssel nicht hat, der mache einen Boden von feinem mürben Teig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder in einen blechernen Rand, wie es einem am besten beliebet.

Regula 622.

Aepfel = Schnee.

Man nehme ohngefähr 30 bis 35 gute Aepfel,
die