

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 623. Mandel-Späne.

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

die nicht wässerig sind, solche mit einem Messer überher eingerisset und denn auf dem Rost gebraten, aber nicht zu weich, sondern fleißig umgekehrt, denn die Schale oder Haut abgezogen, das Fleisch mit einem Messer abgeschabet, und denn in einer Casseroll ganz klein gerieben oder durch einen Durchschlag getrieben, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet darunter gethan, und eine gute Zeit immer nach einer Seite gerühret, denn von 6 Ehern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, solches dazu gethan, und wieder wohl gerühret, denn einen blechernen Rand auf einem Bogen Papier befestiget, solchen mit Butter bestrichen, das Angerührte dahinein gethan und gebacken.

Regula 623.

Mandel-Späne.

Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man gebrauchet, auch, so man will, kann man den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und solche denn klein stoßen, und denn auf ein Pfund Mandeln ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, so muß man drey Viertelpfund Zucker nehmen, dieses mit den Mandeln wohl durch einander gerühret, denn auf ein Pfund Mandeln 6 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, denn ein Eisenblech, als die Becker gebrauchen, sauber rein und warm gemacht, und denn mit reinem Wachs wohl beschmieret, denn von den angerührten Mandeln als einen

Dd 5

Mes.

Messerrücken dick, ganz eben und dicht überher dar-  
auf gemacht, und in einem Backofen, welcher nicht  
zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelbicht ge-  
backen, und denn sogleich, als man es heraus nimmt,  
so schneidet man es in breite Striemeln, ohnge-  
fähr zwey Finger breit und zwey Finger lang, und  
solche auf runde Hölzer gewickelt, daß es wie Ho-  
belspäne aussiehet, die oberste Seite von dem Ge-  
backenen muß auch oben bleiben, bey dem Abschnei-  
den und Umwickeln muß man etwas geschwind  
verfahren, sonst wird es hart und zerbricht; wenn  
es hart ist, so kann man es von den Hölzern ab-  
ziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und  
trocken halten, sonst pflegt es nachzulassen und  
weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit  
mit einem Backofen hat, so muß man es nach und  
nach in einer Tortenpfanne also gar machen. Man  
kann auch sonst bey dem Aufwickeln allerhand Fi-  
guren oder Modellen mehr davon machen, wie  
man es will. Es ist ein schön leicht Gebäckenes,  
man muß sich aber bey dem Backen wohl in Acht  
nehmen, es wird leicht braun.

## Regula 624.

Moscowitisches Mandel = Gebäckenes, oder  
mit Zucker gebrannte Mandeln.

Man nehme abgeschälte Mandeln, so viel als  
einem beliebt, und reichlich halb so viel geriebenen  
Zucker, denn so kann man die Mandeln in ganz  
feine Striemeln schneiden, oder man kann sie nur  
mit dem geriebenen Zucker klein hacken, dieses denn  
zusammen in eine Casseroll gethan, und auf dem  
Feuer