

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 624. Moscowitisches Mandel-Gebackenes, oder mit Zucker gebrannte Mandeln.

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

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 beliebet, 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

Feuer abgerühret, bis es recht hochbraun und röthlich ist, dieses drückt man denn, weil es heiß ist, in kleine krause Formen, als ein paar Messerrücken dick, rundherum und überall hinein, daß es recht hohl wird, die Formen müssen vorher wohl gesäubert und eine Stunde in kaltes reines Wasser gelegt werden; wenn denn alles eingedrückt und kalt geworden ist, so läßt es sich glatt heraus nehmen, und siehet schön aus. Mit dem Eindrücken in die Formen muß man auch geschwind umgehen, ehe es kalt und hart wird. Man kann es eindrücken in eine Modell, welche man will, es sey groß oder klein, aber die Modell erstlich wohl naß gemacht.

Regula 625.

Portugiesisches Gebäckenes.

Man nehme ohngefähr drey Viertelpfund frische ausgewaschene Butter, solche abgerieben, daß sie wie ein dünner Rohm wird, denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker und drey gute große frische Eyer dazu gethan, und wohl durch einander gerühret, und denn auch ein Pfund gutes feines Mehl dazu gerühret, denn kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, das Angerührte hinein gefüllt und gleich abgebacken.

Regula 626.

Collatschen, oder eine Art Tortletchen von Reis-Mehl.

Man nehme ein halb Pfund frische ausgewaschene Butter, und lasse sie nur eben warm werden,  
und