

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