

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 625. Portugiesisches Gebackenes.

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

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