

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 629. Oblat-Gebackenes.

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

Mandeln, ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker und ein Viertelpfund fein Mehl, dieses mit ein paar Eiern zu einem Teige gemacht, den man wälgen und rollen kann, denn den Teig ein wenig durchgearbeitet und ausgewälget, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzen will, dieses denn mit einem Kollholz ein wenig platt gerollet, daß es ohngefähr zwey Finger breit wird, denn in länglichte Stücke abgeschnitten und langsam gebacken.

Regula 628.

Anis-Gebäckenes.

Man schlage 8 gute frische Eier in einem Topf mit einer steifen Ruthe wohl klein, denn ein Pfund geriebenen Zucker und nach Gutdünken etwas Anis dazu gethan, und wieder ein wenig geschlagen, denn mit feinem Mehle ferner so dick und steif gemacht, daß man den Teig wälgen und rollen kann, denn so macht man davon kleine länglichte Stücke, und schneidet solche mit einem dünnen spizen Messer in die Länge über, aber nicht ganz durch geschnitten. Man kann allerhand Modellen davon machen, welche man will. Man kann es auch in Formen abdrücken, und denn mit einer gelinden Hitze backen.

Regula 629.

Oblat-Gebäckenes.

Man schlage 8 Eier erstlich wohl mit einer steifen Ruthe, denn ein Pfund geriebenen Zucker dazu gethan, und wieder geschlagen, denn gestoßenen Cardemom, nebst einem Pfund feinem Mehl, auch  
kann

kann man Anis und allerley Gewürz mit darein thun, welches man will, und solches wohl durch einander gerühret, und denn auf Oblaten gestrichen, ein wenig dicker als einen Messerrücken, und denn in länglichte Striemeln geschnitten als Hobelspäne, auf Papier gelegt, und auf einem Blech im Backofen oder in einer Tortenpfanne gebacken.

## Regula 630.

## Pommeranzen-Gebäckenes.

Man nehme ohngefähr 8 bis 10 Pommeranzen, und reibe die braunen Schalen ganz dünn ab, und thue solches in ein Geschirr, denn so schälet man die dicke weiße Schale von dem Inwendigen auch herab, und schneidet das Inwendige in vier Theile, die Kernen heraus gesucht, und das andre ein wenig klein gehackt und zu den abgeriebenen Schalen gethan, denn auch ein Viertelpfund trocknen gestoßene Mandeln, zwölf Loth oder ein halb Pfund fein gestoßenen und durchgeseibten Zucker, alles wohl durch einander gerühret, zuletzt 3 bis 4 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn in einem Rande gebacken, oder man mache ein Unterblatt von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken.

## Regula 631.

## Mandel-Tortletchen.

Man mache nach Regula 3. ein Pfund abgeriebene Butter, denn nach und nach 8 bis 10 Eyerdotter dazu gerieben, denn auch Zucker nach Gutdünken.