

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 632. Ulmer Brodt.

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

dünken, ein wenig Wein und ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, solches wohl durch einander gerühret, und denn zuletzt auch ein Pfund fein durchgeseibte weiße Stärke dazu gerühret, denn kleine Pastetchenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, von dem Angerührten hinein gethan und gebacken. Wer da will, der kann das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, und zu allerlezt dazu rühren, und so kann man es auch in einer großen Form backen.

Regula 632.

Ulmer Brodt.

Man nehme ein oder zwen Pfund Mehl, und zu einem Pfunde Mehl ein Viertelpfund Zucker, Muskatblumen, Cardemom, ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, auf jedes Pfund Mehl vier Eyerdotter, etwas frischen Fett, dieses alles in eine Casseroll oder sonst in ein Geschirr gethan, und mit lauwärmer Milch zu einem Teig angerühret, der nicht steifer oder dünner ist, als daß er nur eben von dem Geschirr ablässet, denn kleine länglichte Kuchen davon gemacht, solche auf ein Blech gesetzt, und an einem warmen Orte stehen lassen, daß sie aufgehen, denn so schneidet man einen Schnitt in die Länge über, und thut sie in einen Backofen, daß sie gar backen, der Ofen muß nicht viel aufgemacht werden. Wenn sie gar sind, so schneidet man sie mitten durch, und denn wieder in Ofen gesetzt, daß sie nachtrocknen, und denn warm zur Tafel gegeben. Wenn man nicht viel macht,

macht, und man eine große Tortenpfanne hat, so kann man es auch darin also machen.

## Regula 633.

## Baum - Kuchen.

Man nehme ohngefähr eine Kanne, oder ein wenig mehr als 2 Pfund Nürnberger oder sonst recht gutes feines Mehl, 1 Pfund fein gestoßenen und durchgeseihten feinen Canarien-Zucker, solches zusammen in ein Geschirr gethan, und 1 Pfund abgeklärte Butter dazu gegossen, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn bis 18 Eyer nach gerade bey 4 oder 6 hinein gethan, und immer inzwischen etwas geschlagen, zuletzt Zimmet, oder was einem sonst vor Gewürz beliebt, nebst ohngefähr ein Quartier süßem Rohm dazu gethan, das alles wohl durch einander geschlagen, daß es ein rechter mittelmäßiger fließender Teig wird, denn so muß man ein dickes rund gedrehtes Holz haben, als ohngefähr ein großes Kallholz, wo man Tortenteig mit machet, ohngefähr 2 Quartier lang. Man kann ein solches Holz nach seinem eigenen Belieben verfertigen lassen, so groß als man es haben will, es muß auch ein Loch mitten in die Länge dadurch seyn, wo der Bratspieß durch gehet; dieses Holz denn, welches der Baumüber genennt wird, steckt man an einen Bratspieß, und an beyden Enden mit ein paar Pföcken befestiget, denn das Holz oder Baumüber mit Bindfaden dicht umwunden und an Feuer gelegt, als wenn man sonst einen Braten macht, denn erstlich mit ein wenig Butter begossen und  
braten