

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 633. Baum-Kuchen.

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

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

