

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 643. Baum-Kuchen auf eine andere Art.

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



Rohm, denn schlägt man 20 Eyerdotter eines nach dem andern dazu, denn ein Pfund gestoßenen feinen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet, Zimmet- oder Drangen-Wasser, Muskatblumen und geriebene Muskat, eine Kanne oder zwey Pfund fein Halbsisch oder sonsten recht feines Mehl, dieses alles in einem Topf zu einem mittelmäßig fließenden Teig wohl durchgearbeitet, und wenn der Baumtüber am Feuer schäumt, so schlage man das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum, und das auch zu dem Teig gethan, und denn nach und nach angegossen; will man, daß der Baumkuchen Zacken haben soll, so läßt man ihn bey dem dritten Guß schon etwas geschwinder wenden, und denn ferner in allen Stücken als vorher.

## Regula 635.

## Wafel = Kuchen.

Man läßt erstlich gute süße Milch auffochen, und denn wieder etwas verschlagen und abkühlen, denn thut man eine Kanne feines Mehl in einen Topf und gießt ein halb Pfund geschmolzene oder abgeklärte Butter dazu, einen guten Löffel voll ausgewässerten Jest, ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, etwas Rosen- oder Drangen-Wasser, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, ein wenig lauwarme Milch, dieses mit einem kleinen hölzernen Löffel oder einer steifen Ruthe wohl durchgearbeitet, denn acht bis zehn Eyer nach gerade dazu geschlagen, und immer inzwischen wohl geschlagen  
oder