

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 635. Wafel-Kuchen.

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 sonst 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

oder gerührt, und denn zuletzt mit der lauwarmen Milch vollends so dünn gemacht als es nöthig thut: es muß nicht allzu dünn angerührt werden, und allzu dick ist auch nicht gut, man kann es nach Gutdünken am besten sehen, denn hingesezt, daß es aufgeht, und wenn man sie abbacken will, so muß man das Eisen erstlich auf beyden Seiten heiß machen, sauber auspußen und einschmieren, und wenn es denn erstlich im Gange ist, so darf man es anders nicht schmieren, als wenn es nicht loslassen will, und nach gerade als die Kuchen gar sind, muß man sie gegen das Feuer stellen, so bleiben sie fein hart und rasch, legt man sie aber so warm einen auf den andern, so werden sie gleich weich und schwammigt; allzu heiß und geschwind muß man sie auch nicht abbacken oder abbrennen, sondern daß sie fein hartlich und gelb ausbacken, sie werden recht schön, so alles recht gemacht und getroffen wird.

Regula 636.

Wafel-Kuchen anderer Art.

Man thue ein Pfund recht gutes feines Mehl in einen Topf und anderthalb Pfund abgeklärter Butter dazu gegossen und wohl durch einander geschlagen, denn ein paar gute Hände voll fein gestoßene Mandeln, zwölf klein geschlagene Eyer, einen guten Löffel voll Zest, Muskat Blumen und ein wenig Salz, das alles dazu gethan und wohl durch einander geschlagen, zuletzt auch ein halb Quartier lauwarme Milch dazu gerührt, hingesezt, daß es aufgeht, und denn wie vorher gebacken.

Ge 2

Man