

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 636. Wafel-Kuchen anderer Art.

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

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

Man muß sie 2 Stunden vorher anrühren, daß sie recht aufgehen, so werden sie recht schön.

## Regula 637.

Wafel-Kuchen noch auf eine andere Art.

Man thue ein Pfund feines Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, solches erstlich wohl durchgeschlagen, denn etwas fein gestoßenen Zwieback, sechs klein geschlagene Eyer, zwey Löffel voll frischen ausgewässerten Zest, geriebenen Muskat, gestoßenen Cardemom, geriebene Citronschalen, zwey Löffel voll fein gestoßenen Zucker, alles zusammen wohl durchgeschlagen, denn auch anderthalb Nösel süßen Rohm dazu, damit durchgerührt, denn 2 Stunden hingesezt, daß es aufgeht, und denn gebacken.

## Regula 638.

Wafel-Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue drey Pfund feines Mehl in einen Topf mit fünf Viertelpfund abgeklärter Butter, und zwölf vorher klein geschlagene Eyer, solches mit einer steifen Ruthe oder einem kleinen hölzernen Löffel wohl durchgeschlagen, denn einen guten Löffel voll frischen Zest, zwey bis drey gedörrete Eyerdotter klein gestoßen und solche auch dazu gethan, und denn ferner mit drey Quartier lauwärmer Milch angerührt, denn wie vorher aufgehen lassen und hernach gebacken. Zu den Eyerdottern, so man stoßen will, muß man die Eyer vorher hart kochen, den Dotter heraus machen und durren lassen.

Regula