

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 637. Wafel-Kuchen noch auf eine andere Art.

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

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