

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 640. Mörsel-Kuchen.

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

Regula 639.

Wafel = Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue vier Pfund feines Mehl in einen Topf mit 2 Pfund abgeklärter Butter und 28 klein geschlagenen Eiern, dieses wohl durchgearbeitet, denn 3 bis 4 Löffel voll frischen Zest und Gewürz nach Belieben dazu gethan, und ferner mit ohngefähr 5 Nößel lauwarmer Milch angerührt und hingesezt, daß es aufgeht, und denn gebacken.

Regula 640.

Mörstel = Kuchen.

Man thue eine Kanne fein Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, acht bis zehn klein geschlagenen Eiern, dieses denn erstlich wohl zusammen durchgearbeitet, denn gestoßene Muskatblumen und Cardemom, Rosen- oder Orangen = Wasser, ein paar gute Löffel voll frischen Zest, das alles dazu gerührt, und denn ohngefähr ein Nößel lauwarme Milch dazu gerührt. Es muß ein gutes Theil dicker als die Wafel = Kuchen angerührt werden, welches man nach Gutedünken leicht sehen kann. Denn so muß man es hinsetzen, daß es ein wenig aufgeht, denn so nimmt man ein paar kleine Mörstel von gleicher Größe, solche auf Kohlfener gesezt und auch Kohlen rundherum beygelegt, daß sie heiß werden, denn mit abgeklärter Butter wohl ausgestrichen, auch ein wenig Butter darin gelassen, denn mit dem Teige ohngefähr ein wenig über halb angefüllt, und oben mit einem

E e 3

Blech

Blech gebedt und auch Kohlfener darauf, und also eines nach dem andern gebacken.

Regula 64I.

Wasserkuchen oder trockene Schneeballen.

Man nehme ein Pfund Wasser, ein Pfund Butter und ein Pfund recht feines Mehl, der Butter muß man erstlich das Salz rein auswaschen, und das Wasser und denn die Butter zusammen aufs Feuer setzen, und wenn es anfängt zu kochen, das Pfund Mehl auch hinein gerührt und ein wenig Muskatblumen dazu gethan. Wenn es auf dem Feuer ein wenig abgerührt ist, so setzt man es ab, daß es ein wenig abkühlt, zuweilen aber mit umgerührt, wenn es meist abgekühlt ist, so schlägt man erstlich drey bis vier Eyer hinein, und damit wohl gerührt, denn wieder drey bis vier Eyer und wieder gerührt, und dieses so lange, bis es recht zähe wird, und sich mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt, denn so setzt man es bey kleinen Klümpchen in eine Tortenpfanne, und backt es unten und oben mit Feuer langsam gar, denn wenn sie geschwind abgebacken werden, so fallen sie wieder wie ein platter Kuchen zusammen, backen sie aber ganz langsam und härtlich aus, so bleiben sie stehen. Wenn man sie aus der Pfanne nimmt, so muß man sie auch nicht gleich einen auf den andern setzen, sondern man muß sie erst abdampfen lassen; so werden und bleiben sie recht schön.

Regula