

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 642. Krullkuchen, oder Zimmt-Röhrchen, auch Hollippen genannt.

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

Regula 642.

Krullkuchen, oder Zimmt-Röhrchen, auch
Hollippen genannt.

Man nehme ein Pfund feines Mehl und halb
so viel fein gestoßenen Zucker, dieses zusammen
gemenet, und denn mit ein wenig abgeklärter But-
ter und 6 klein geschlagenen Eiern wohl durchge-
rührt, und denn ferner mit süßem Rohm oder süß-
ser Milch zu einem recht sämigen fließenden Teige
angerührt, wem es beliebt, der kann auch geriebene
Citronschalen, Anis und Gewürz mit darein thun,
denn ein plattes Kuchen-Eisen erstlich auf beyden
Seiten heiß gemacht, sauber ausgewischt und ein
wenig geschmiert, denn zur Zeit nur ein wenig Teig
hinein gethan, nicht allzu hart zugedrückt, sondern
daß der Teig nur überall ins Eisen kommt und
nicht zu viel heraus sprüht, denn mit guter Vor-
sichtigkeit auf beyden Seiten gelbbraun gebacken,
und denn, ehe man das Eisen aufmacht, schneidet
man das ausgesprühte rundherum ab, denn los ge-
macht und sogleich heiß auf ein rundes Holz ge-
wickelt, und so fortan bis sie alle sind. Wenn das
Eisen nicht ablassen will, so schmiert man es ein
wenig, sonst aber nicht.

Zweytens, auf eine andere Art.

Man nehme ein Viertelpfund fein geriebenen
Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln,
ohngefähr ein halb Pfund feines Mehl, ein Viertel-
pfund abgeklärter Butter, 6 klein geschlagene Eyer,
dieses wohl durchgearbeitet, und denn mit einem

E e 4

Nösel

Nöfel Milch ferner angerührt, daß es nicht allzu dick und auch nicht allzu dünn wird, und denn wie vorher gebacken, sie werden sehr schön.

Drittens, noch auf eine andre Art.

Man nehme ein Pfund gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl und ein oder zwey Eyerdotter, solches zusammen gemenet, und denn ohngefähr als ein Ey groß Butter und ein wenig Wasser, zusammen übers Feuer gesetzt und langsam warm werden lassen, daß die Butter nur eben darin schmelzet, das Wasser muß nicht heiß seyn, und denn das Mehl und Zucker nach und nach damit angerührt, bis es nach Gutmünken recht ist. Man kann auch ein wenig Rosen-Wasser darein thun, und denn wie vorher backen.

Regula 643.

Sprüzgebäckenes.

Man thue ohngefähr zu einem Pfunde oder einem Quartier fein Mehl ein Nöfel süße Milch und ein kleines Stückchen Butter in eine Casseroll, solches aufs Feuer gesetzt, daß es kochend wird, denn das Mehl so kochend heiß über dem Feuer hineingestampft, daß es ein recht harter steifer Teig wird, denn auf einen Bactisch gethan, ein wenig abkühlen lassen, und denn wohl durchgearbeitet, denn so thut man geriebene Muskat, gestoßene Muskatblumen und Cardemom darein, und denn so schlägt man vier bis fünf Eyer hinein, und solches mit reingewaschenen Händen wohl durchgearbeitet, denn
wieder