

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 644. Schneeballen.

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

wieder 4 bis 5 Eyer, und das so lange, bis der Teig recht zähe wird, daß man ihn in die Höhe ziehen kann; auf ein Quartier Mehl müssen ohngefähr 12 bis 14 Eyer hinein gearbeitet werden, und jemehr er durchgearbeitet wird, je besser es ist, denn so macht man abgeklärte Butter nach Reg. 65. und läßt solche heiß werden, von dem Teig in eine Sprüze mit einem feinen Stern gemacht, und davon in die heiße Butter gesprüzt und im Sprützen das Gebäckene immer über einander geschlänget, und denn mit guter Vorsichtigkeit gebacken, und sich in allen Stücken nach Reg. 65. in Acht genommen; so wird es recht gut.

Regula 644.

Schneeballen.

Dieses ist eben derselbe Teig als oben zu dem Sprüzgebäckenen und wird mit einem Schlüssel oder mit einem breiten frummen Haken, als ganz kleine Klümpchen, in die heiße abgeklärte Butter gesetzt, und ein wenig länger und langsamer als das Sprüzgebäckene ausgebacken, so wird es recht und gut.

Regula 645.

Zucker : Sprüzgebäckenes.

Ist eben derselbe Teig als vorher, nur daß man, wenn die Eyer hinein gearbeitet werden, auch fein gestoßenen Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen mit darein thut, und denn in allen Stücken es also damit gemacht und auch also gebacken.