

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 645. Zucker-Sprützgebäckenes.

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 gesprützt 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.

Regula 646.

Englisch Schnittgebäckenes.

Man thue fein Mehl in ein Geschirr nach Proportion als man viel Gebäckenes machen will, und neße es erstlich an mit ein wenig Milch, aber nicht zu viel Milch, sondern daß es noch recht dick bleibt, damit wohl durchgestampft, und denn allemal 4 bis 5 Eyer hinein geschlagen und wieder gerührt, bis man nach Proportion auf ohngefähr ein Quartier Milch zwölf Eyer hineingebracht hat, und daß der Teig so ordinaire fließend ist, denn so thut man gestoßenen Cardemom und Muskatblumen darein, und so man will, auch Rosen- oder Orangen-Wasser, und so der Teig noch nicht fließend genug seyn sollte, welches man nach Gutedünken leicht sehen kann, so thut man noch ein ganz wenig Milch dazu, daß der Teig als ein ordinaire Pfannkuchen-Teig wird, denn so schmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, und thut von dem Teig ohngefähr als einen halben Finger breit hoch hinein, und denn unten und oben nur heiße Asche gemacht, daß es etwas hart abtrocknet aber nicht gar backet, wenn es denn wohl hart ist, so schneidet man es in Striemeln ohngefähr anderthalb Finger breit und so lang, als man es haben will, und nimmt es sodann aus der Pfanne heraus; hat man noch Teig übrig, so macht man solchen auch also fertig, denn die Stücke rundherum ein wenig eingeschnitten, und oben über einen krummen Schnitt gethan, und denn in heißer abgekürter Butter ausgebacken

fen