

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 647. Englisch Schnittgebackenes in kleinen Pasteten-Formen.

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

fen und sich in allen Stücken dabey nach Regula 65. gerichtet und in Acht genommen; so wird es recht gut.

Regula 647.

Englisch Schnittgebäckenes in kleinen Pasteten-Formen.

Man rührt den Teig an als vorher, man kann aber ein wenig Zucker und fein gestoßene Mandeln mit darein thun, und denn die Pasteten-Formen mit Butter beschmiert, mit Teig angefüllt, und wie vorher in einer Tortenpfanne abgetrocknet, denn herausgenommen, in der Mitte ein kleines rundes Loch dadurch gemacht, auch rundherum eingeschnitten, und denn wie vorher ausgebacken.

Regula 648.

Schränkgebäckenes.

Man thue fein Mehl auf einen Backtisch, und zu einem Pfund Mehl ohngefähr ein oder andert-halb Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, dieses mit Eiern, ein wenig Rosenwasser, ein wenig süßem Rohm oder Milch, ein wenig geschmolzener Butter und gestoßenem Cardemom zu einem Teig angerührt, den man wälgern und rollen kann, denn wohl durch einander gearbeitet, und denn stückweise ganz dünn ausgerollt und mit einem Backrad etwas breite und länglichte Stücke davon ausgestochen, denn ein jedes Stück mit dem Backrade drey-mal mitten in die Länge eingerißt, doch so, daß es an den Enden zusammen sitzen bleibt, denn einen Striemel über den andern gelegt, und rückwärts durch-