

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 649. Zucker-Struben.

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

durchgezogen oder durchgeschränkert, und denn in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, man muß sie wohl in Acht nehmen, daß sie nicht zu braun werden, sie sind in der Geschwindigkeit gar.

Regula 649.

Zucker - Struben.

Man nehme vier gute Hände voll gutes feines Mehl und 3 gute Hände voll geriebenen oder gestoßenen Zucker, dieses mit Eyerweiß angerührt und mit einer steifen Ruthe wohl geschlagen, man muß nach und nach so viel Eyerweiß dazu thun, daß der Teig so fließend wird, daß er durch einen kleinen Trichter laufen kann, denn so thut man abgeklärte Butter in eine Wasserfelle, welche rein und trocken seyn muß, und läßt solche heiß werden, denn ein paar Löffel voll von den angerührten Teig durch einen kleinen dreylöcherigten Trichter immer rundherum und übers Kreuz in die heiße Butter laufen lassen, und wenn die eine Seite gar und gelbbraun ist, so wendet man es um und die andere Seite auch also, denn herausgenommen und auf ein großes rundes Holz gelegt, bis es hart ist, und denn wieder was frisches hinein, so lange bis es alle ist.

Regula 650.

Zucker - Struben anderer Art, sonst auch Craimbrülee genannt.

Man nehme eine gute Hand voll fein Mehl, und schlage zwanzig Eyerdotter und von zehn Eiern das Weiße dazu, auch Zimmet und fein geriebenen Zucker, dieses mit einer steifen Ruthe
so