

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 651. Citron-Gebackenes in Butter ausgebacken.

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

so lange geschlagen, bis es sich recht hebt und schäumt, und denn wie vorher durch einen dreylöchrigen Trichter in heiße abgeklärte Butter laufen lassen, und also gebacken.

Regula 651.

Citron-Gebäckenes in Butter ausgebacken.

Man stoße 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl, und arbeite sie denn mit 6 Eyerweiß wohl durch einander, je länger je besser, denn eine geriebene Citronschale und ein Pfund geriebenen Zucker dazu gethan und auf dem Feuer abgerührt, bis es recht steif wird, und denn so kann man es durch eine Sprütze, oder auch in Modelle ausstechen, und also wie vorher in abgeklärter Butter ausbacken.

Regula 652.

Fein Gebäckenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln.

Man nehme ein Pfund feines Mehl, solches mit reinem kaltem Wasser zu einem steifen Teig angerührt, denn halb so viel gute harte ausgewaschene Butter, den Teig rollt man ein wenig aus, und denn den dritten Theil von der Butter überher in dünne Scheibchen darauf gelegt, denn zusammen geknetet, wieder ausgerollt und dünne Scheibchen Butter darüber, und das so lange bis es alle ist, zuletzt so rollt man es so dünn als einen Messerrücken dick, denn so schneidet man den Teig in viereckigte Stückchen als eine Hand groß, legt von eingemachten Sachen etwas dünn darauf, denn mit
einem