

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 652. Fein Gebackenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln.

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

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

Regula 651.

Citron-Gebackenes 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 Gebackenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln.

Man nehme ein Pfund feines Mehl, solches mit reinem kalten 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

einem andern Stück gedeckt und mit einem Backrade in die Kunde herum abgestochen, daß es ein kleiner runder Kuchen wird, auch kann man etliche dreyeckigt und viereckigt machen, wie man will. Will man sie mit Mandeln machen, so kann man einige Hände voll abgeschälte Mandeln ganz fein hacken oder gröblich stoßen mit etwas Zucker, Citronsaft und geriebenen Schalen durcharbeiten und damit füllen, auch kann man sie mit halb gar gekochten Rosinen füllen, welches man beliebt, und diese Kuchen denn in abgeklärter Butter ausgebacken, und nach Reg. 65. wohl in Acht genommen.

Regula 653.

Craim = Fridt, oder gebackenen Craim.

Man mache einen rechten ordinairen Craim nach der Regel, wie man ferner im Buche befindet, er muß aber ein wenig dicker oder steifer gemacht werden, auf daß er, wenn er kalt ist, etwas hartlich ist. Ich will es lieber gleich hersehen: Man nehme nach Guldünken 4 bis 5 gute Löffel voll fein Mehl, und rühre solches klein mit ein wenig süßer Milch, denn nach und nach zehn bis 12 Eyerdotter dazu gerühret, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom mit darein gethan, denn so setzt man ohngefähr ein Quartier süße Milch zum Feuer, und wenn solche anfängt zu kochen, so rührt man das Angerührte mit einer steifen Ruthe dahinein, daß es recht dick wird, denn gleich abgenommen und ein reines Brett mit Mehl bestreuet