

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 654. Gebackene Aepfelscheiben.

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

bestreuet und denn den Crain bey hölzernen Löffeln voll darauf gelegt, daß es so warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fließt; wenn es denn kalt und hartlich ist, so sticht man in der Mitte ein rundes Loch durch, und den Rand rundherum ein wenig eingeschnitten. Man kann auch den Crain auf einmal auf das bestreute Brett gießen, und so von einander fließen lassen, und wenn es kalt ist, allerhand Modellen und Figuren davon schneiden, wie es einem beliebt, und dieses wird denn in heißer abgeklärter Butter ausgebacken. Will man eine Veränderung machen, so kann man etwas fein gestoßene Mandeln mit darein thun, wenn man den Crain anrührt, solches ist auch recht schön.

Regula 654.

Gebäckene Aepfelscheiben.

Man nimmt schöne große Aepfel, dieselben abgeschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten, die Kernhäuser mit einem Fingerhut oder mit einem dazu gemachten runden Blech oder Eisen ausgestochen, denn einen Teig oder Klar gemacht, nach Regula 66. oder man rühre einige Löffel voll Mehl an mit ein wenig Wein, ein paar Eiern und ein wenig Zucker, dieses darf nicht aufgehen, weil kein Jest darein kommt, denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Aepfelscheiben in dem Teig umgekehrt, in die heiße Butter gethan und also gebacken. Man kann auch die Aepfel vorher mit fein geriebenem
Zucker

Zucker bestreuen und darin ein wenig liegen lassen, solches ist sehr gut.

Regula 655.

Gebackene Birnen.

Die Birnen gleichfalls abgeschält, in länglichte Stücken geschnitten und die Kernhäuser heraus, denn mit ein wenig Wein und Zucker eingebeizet und ein paar Stunden darin liegen lassen, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie abtriefen, denn wie vorher zu den Äpfeln ein wenig Klar oder Teig gemacht mit ein wenig Wein, ein paar Eiern, Zucker und etwas Mehl, und denn auch also in abgeklärter Butter eine Pfanne voll nach der andern abbacken; so sind sie recht.

Regula 656.

Gebackene Artischocken.

Die Artischocken muß man erstlich sauber putzen, als wenn man sie nach Regula 92. abkochen will, denn so schneidet man sie in der Mitte und jede Hälfte noch ein paarmal durch, nachdem sie groß sind, denn von jedem Stück das Rauhe nebst den kleinsten Blättern von dem Stuhl abgeschnitten, und ein paar Stunden ins Wasser gethan, denn in Wasser und Salz nur ein wenig gekocht, daß sie kaum halb gar werden, denn aufgelegt, daß sie rein abtriefen, dazu muß ein Klar oder Teig gemacht werden nach Regula 66. denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Artischocken, so weit als der Stuhl und das Weiche von den Blättern geht,