

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 670. En Nüls, oder Bubbert, oder gebackene Milch.

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

kühlt oder verschlägt, denn wenn es allzu heiß in die Form kommt, so will es nicht gerne ablassen, und sodann, wenn es noch laulich ist, in eine Form gegossen und hingesezt, daß es kalt und hart wird, wenn man es denn aus der Form macht und es sodann nicht ablassen will, so schlage man einen heißen nassen Tuch über die Form, so löset es sich, denn mit einer guten Ethernilch oder Rohm, oder Wein mit Zucker süß gemacht, zur Tafel gegeben.

Regula 670.

En Nüls, oder Bubbert, oder gebackene Milch.

Man nimmt ein ganz wenig, nämlich einen kleinen Löffel voll recht feines Mehl, rührt solches erstlich klein mit ein wenig süßem Rohm oder Milch, und denn ferner mit Zucker, geriebenen Citronschaalen, acht bis neun Ethern, ein wenig Salz, und denn so viel Rohm oder Milch als nach Gutdünken nöthig ist, alles wohl durch einander geschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, und solche auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesezt, daß sie recht egal und gleich steht, denn das Angerührte hinein gegossen und unten und oben mit Feuer gebacken. Oder man sezt eine weite Casseroll voll kochend Wasser auf einen Dreyfuß, und etwas Feuer darunter, die Casseroll muß aber ganz voll Wasser seyn, die Schüssel mit dem Angerührten darauf gesezt, mit einer andern gleichen

gleichen Schüssel gedeckt, und also auf dem Kochenden Wasser gar gemacht, ist auch recht gut.

Regula 671.

Eyer = Käse.

Man nimmt zu 3 Nößeln Milch 10 bis 12 Eyer, solches mit einer Ruthe wohl zusammen durchgeschlagen, denn in eine zinnerne Schale gethan und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale steht, denn übers Feuer gesetzt und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft es vollends zusammen, und denn so macht man es in Formen mit halb gar gekochten Rosinen und in Striemeln geschnittenen Mandeln, eine Schicht um die andere. Wenn man anrichtet, so muß man eine gute kalte Eymilch dazu in Bereitschaft haben, und auch den Eyer-Käse mit Mandeln und Rosinen bestreuen, auch Zimmet und Zucker überstreuen, so ist es recht.

Regula 672.

Gebackene Milch.

Man thue ein Viertelpfund feines Mehl in einen Topf oder tiefe Schüssel, solches erstlich mit ein wenig Rohm angeneßt und klein gerührt, denn 24 bis 30 Eyer nebst einem Quartler Rohm und Zucker dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durch einander geschlagen, denn nach Reg. 72. einen Rand um eine Schüssel gesetzt und erstlich antrocknen lassen,