

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 672. Gebackene Milch.

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

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,

fen, denn die Schüssel mit Butter beschmiert und geröstete Semmelscheiben darauf gelegt, denn auch klein geschnittene Sucade, rein gemachte Corinten und gestoßenen Zimmet darüber gestreuet, das Angerührte hinein gethan und in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und gebacken, hernach wieder mit Zucker, Zimmet, Corinten und Sucade bestreuet; so ist es recht.

Regula 673.

Bubbert von acht Eyerdottern.

Man schlägt acht Eyerdotter aus und rührt sie klein mit Muskatblumen, Salz und Zucker, denn ohngefähr ein Quartier süßen Rohm dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte darein gegossen und wie oben bey Regula 670. auf kochendem Wasser gar gemacht.

Regula 674.

Englische Milch.

Man schlägt zwölf bis achtzehn Eyerdotter aus, solche erstlich klein gerührt, denn ein wenig Salz, Zucker, geriebene Citronschalen, nebst ein oder anderthalb Quartier Milch dazu, solches mit einer Ruthe wohl durchgeschlagen, denn so macht man von feinem gebrannten Wasserteig eine kleine feine aufgesetzte Pastete, nach der Größe als man Zeig oder Milch angeschlagen hat. Man macht es nämlich also: Man rollt erstlich ein wenig Zeig dünn aus zu einem Unterblatt, und darauf einen zierlichen