

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 692. Kleine Kuchen mit Johannisbeeren.

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

ten bestreuet und also ein wenig gelbbraun gebacken denn angerichtet und Zucker darüber. Auch kann man diese Kuchen so naturell geben, nämlich, man thut ein gutes Theil rein gemachte Corinten in den Teig, und denn wie vorher gebacken, und nach gerade, als sie gar sind, schlägt man sie erstlich halb, und denn als ein Viertel zusammen, und so nach gerade auf der Schüssel angerichtet, bis man genug hat, und zwischen eine jede Lage Zucker gerieben.

Regula 692.

Kleine Kuchen mit Johannisbeeren.

Man macht ein wenig abgeriebene Butter, daß sie wie ein Rohm wird, denn 5 bis 6 Eyer darein gerührt, und denn ein gutes Theil fein geriebenes Brodt dazu gethan, daß es recht dick wird, denn so nimmt man nach Gutdünken rein gemachte Johannisbeeren, solche mit einem guten Stücke Zucker wohl gekocht, daß es etwas dick wird, denn abkühlen lassen und zu dem Angerührten gethan, und so man will, auch Zimmet und Corinten, denn wohl durch einander gerührt, denn so läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, und von dem Angerührten bey Löffeln voll dahinein gesetzt, daß es eben so wie ein Thaler groß von einander fließt; der Teig muß also beschaffen seyn, daß er auch nicht allzu dünn von einander fließt, sondern wenn man ihn mit einem Löffel hinein thut, sein hoch bestehen bleibt, so kann man ihn mit dem Löffel so breit von einander machen als man will; allzu hart und steif muß er auch nicht seyn, man kann ihn, so er zu dick ist,

ist, mit ein wenig süßem Rohm ändern, oder so er zu dünn ist, mit ein wenig geriebenem Brodte, und solches denn bey Pfannen voll einen nach dem andern gar gemacht, angerichtet und Zucker darüber. Man kann sie auch mit durchgestrichenen Aepfeln oder andern Eingemachten machen, welches man beliebt.

Regula 693.

Compot von Aepfeln oder Birnen weiß und roth.

Dazu muß man eine Art Aepfel nehmen, die nicht zu wässerig sind, solche abgeschält, in der Mit- ten durchgeschnitten und die Kernhäuser heraus, denn in eine Casseroll gethan und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und denn ein recht gut Stück Hut Zucker, nebst etwas ganzem Zimmet und Citronschalen mit daran, und also gekocht: wenn die Aepfel mürbe sind, so muß man sie behende heraus nehmen und zierlich anrichten, das Masse rein ab- und wieder zu dem andern lausen lassen, solches denn mit noch einem guten Stück Zucker auf starkem Feuer recht kurz eingekocht, daß es wie ein Syrop wird, und solches über die Aepfel gegeben, auch Zimmet und Citron, denn abgenommen, kalt werden lassen und Zucker darüber. Von Birnen macht man es eben so, sie müssen aber etwas länger kochen, und also muß man mehr Wasser darauf gießen. Und wenn man die Compots, entweder von Aepfeln oder Birnen, roth machen oder haben will, so thut man im Kochen etwas rothen Flor und etwas Kirschen- oder Johannisbeeren-saft