

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 694. Makronen-Kuchen, oder ein Kuchen von feinen Nudeln.

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



mit daran, und denn wie vorher gemacht, so hat man eine schöne Veränderung. Oder, wenn man die Aepfel oder Birnen in dem Zucker und Wasser kocht, und solche halb gar sind, so thut man ein paar gute Hände voll geriebenen Zucker in eine Casseroll und solchen auf dem Feuer abgerührt und abgebrannt, daß es ganz hoch und roth wird, denn das Aepfel- oder Birnwasser durch einen Sieb darauf gegossen, die Aepfel oder Birnen auch dazu gethan, und denn auf starkem Feuer ganz kurz zu einem dicken Syrop eingekocht, und denn zierlich und proper angerichtet. Mit den Aepfeln kann man es auch also machen, nämlich: ehe man sie abschält, so schneidet man sie in der Mitte von einander, die Kernhäuser heraus, und denn so setzt man sie auf einem Rost zum Feuer, daß die Schale darauf recht hochbraun oder ein wenig schwarz wird, man muß sie aber vorher mit einem Messer überher einrißen, und so kann man die schwarze Schale abziehen, so hat es unten eine schöne braune Farbe, und denn eben so als wie vorher es damit gemacht, es sieht gut aus.

## Regula 694.

**Maikronen-Kuchen, oder ein Kuchen von feinen Nudeln.**

Maikronen sind eigentlich die feinen Nudeln, so man bey denen Gewürzkrämern kauft, und davon nimmt man nach Gutdünken zu einer mittelmäßigen Schüssel ein halb oder drey Viertelpfund Nudeln, solche denn in süßer Milch ganz dick gekocht und in eine Schüssel gethan, daß es abkühlt, denn  
so



so macht man etwas abgeriebene Butter, und nach und nach 6 bis 8 Eyer darein gerührt, nebst Salz, geriebenen Muskat und ein wenig Zucker, auch rein gewaschene Corinten, denn auch zuletzt die gefochten Nudeln ganz behende dazu gerührt, daß sie nicht zu sehr vermüset werden, auch kann man das Eyerweiß allein lassen, zu einem steifen Schaum schlagen, und zuletzt mit den Nudeln dazu thun, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte darauf gemacht, mit geriebenem Käse oben überher ein wenig dick bestreuet, und sodann die Schüssel auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gebacken.

## Regula 695.

## Ein ander Makronen = Gebäckenes.

Man macht die Makronen oder Nudeln erstlich eben so zurecht als vorher, denn kleine Pasteten-Formen mit Butter bestrichen, und mit geriebenem Brodt überher bestreuet, denn das Angerührte hinein gethan, mit geriebenem Käse überher bestreuet, und denn in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken. Wenn man die Nudeln etwa nicht zu kaufen haben kann, so kann man sie allenfalls selber machen, nämlich: man thut ein wenig fein Mehl auf einen Backtisch, schlägt ein paar Eyer klein, und damit das Mehl zu einem harten steifen Teig angerührt, und sodann denselben so dünn als ein Papier ausgerollt, denn solches in breite Striemeln geschnitten, ganz dünn mit Mehl bestreuet, denn einen auf den andern gelegt und ganz dünn und fein