

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 697. Amulett mit Aepfeln.

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

ingelegt, aber der Kuchen muß nicht umgekehrt werden, sondern die weiche Seite muß oben bleiben, denn so macht man den abgestoßen Hopfen oben überher darauf, die Kante oder den Rand von dem Kuchen rundherum umgeschlagen oder umgewickelt, über den Hopfen fein gerieben Brodt gestreuet und dünne Scheibchen Butter darüber gelegt, und denn mit einer glihenden Feuerschaufel Farbe gegeben. Und so macht man es mit Spinnat und Saueram-  
pfer auch, ein jedes muß erstlich nach seiner Art wie gehörig präparirt und zurecht gemacht werden.

## Regula 697.

## Amulett mit Aepfeln.

Man schält und schneidet Aepfel in ganz dünne Scheibchen, und denn solche mit Butter und Zucker abgeschwigt, daß sie mürbe und schön werden und nicht zu sehr vermüsen, und denn wie vorher von 7 oder 8 Eiern ein Amulett verfertiget, und ferner, wie mit dem jungen Hopfen, auch also gemacht.

## Regula 698.

## Amulett mit gerösteten Semmeln.

Man thue ein wenig Butter in ein Geschir und lasse sie schmelzen, denn so viel Eier dazu geschlagen als es einem beliebt, und solches zusammen mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn Weißbrodt in Striemeln geschnitten und in einer Pfannkuchen-Pfanne mit Butter gelbbraun gebraten, denn auch die Eier darauf gegossen, und wie vorher immer mit einem Messer unter gestochen und das Dünne unter laufen lassen, und also nur eine Seite gebak-  
fen.