

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 571. Eine kleine Eyer-Torte auf eine andere Art.

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

Von Torten un

574.

Rand um den ausgerollt noch auf eine andere
ist, zierlich herum gesetzt.

Teig erstlich auf einen gute Hände voll Ochsen-
wenn alles fertig ist, so n gehackt, dann geschmol-
setzen, das Angerührte h ch oder kleinen Sieb ge-
Brodte überstreuen, mit e Eyerdotter, ein paar
überher belegen und als bene eingemachte Citron-

Regul Zucker, alles dazu ge-

Eine kleine Eyerforte iber gerührt, und denn

Man nehme 7 oder 8 rben Teig eine Torte da-
selben, solche mit ein we wohlriechendem Wasser,
den auch nach Gutdü gerichtet.

mel, 8en Rohm, und gala 575.

ten, als wohl torte mit Reismehl.

gen, denn i
tenpfanne geidet von ein paar Rundstücken die
Feuer genotte ganz dünne ab, gießt ein wenig
Tortenpfanz und läßt sie klein kochen, denn so
denn auch bis 3 Löffel voll Reismehl mit Milch
die angeschürt solches auch dazu, denn auch Zuk-
oben mit 2 Citronschalen, ein wenig Orangen-
abläßt, u wasser, solches zusammen durchgekocht,

it gerührt, denn auch Rosinen und klein
ne Sucade darein gethan und abfühlen
enn nur nach Gutdünken etwas Ochsen-

üblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer

back, schlagen, und zusammen, weil es noch lau-

than, dazu gerührt, und denn in einem Unter-

8 Eyer on feinem Teig, oder in einem blechernen

fer, der Rand, welcher nach Regula 525. präpa-

riret



Rand um den ausgerollten Teig, der ein wenig hoch ist, zierlich herum gesetzt, man muß den untersten Teig erslich auf einen Bogen Papier legen, und wenn alles fertig ist, solches in eine Tortenpfanne setzen, das Angerührte hinein thun, etwas gerieben Brodt überstreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen und also gar backen.

Regula 571.

Eine kleine Evertorte auf eine andere Art.

Man nehme 7 oder 8 Eyer, das Weiße mit dem Gelben, solche mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn auch nach Gutdünken etwas geriebene Semmel, süßen Rohm, und so man will, auch kleine Corintten, alles wohl durch einander gerührt und geschlagen, denn ein Stückchen Butter in eine kleine Tortenpfanne gethan und schmelzen lassen, denn vom Feuer genommen und so lange rund überall in der Tortenpfanne herum laufen lassen, bis sie kalt ist, denn auch gerieben Brodt überher eingestreuet und die angeschlagenen Eyer hinein gegossen, unten und oben mit Feuer gebacken, bis es von der Pfanne abläßt, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 572.

Torte von Ochsenmark.

Man nehme 4 etwas große oder 6 kleine Zwieback, selbige klein gestoßen und in ein Geschir ge-
 than, nebst ein wenig geschmolzener Butter, 6 bis
 8 Eyerdottern, ein paar Löffel voll Rohm und Zuk-
 fer, alles wohl durch einander gerührt, denn nach
 Gut-