

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 573. Torte von Ochsenmark auf eine andere Art.

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

Gutdünken ein gutes Theil frisches Ochsenmark in feine Würfeln geschnitten und dazu gethan, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt, von feinem Zeige in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand umgeräuset, das Angerührte hinein gethan, und unten und oben mit Feuer gar gebacken, oben muß nicht allzu stark Feuer seyn, es wird wegen des Eyerweißes leicht braun, und denn die Torte warm zur Tafel gegeben.

Regula 573.

Torte von Ochsen = Mark auf eine andere Art.

Man nimmt etwas geschmolzene Butter und 4 Eyerdotter, dieses mit einem Nößel Milch klein gerührt und wohl durchgeschlagen und gequerlet, denn aufs Feuer gesetzt und gerührt, wenn es warm ist, 2 gute Hände voll in feine Würfel geschnittenes frisches Ochsenmark dazu gethan, solches eine Weile zusammen gekocht, bis es von dem Mark recht gelbigt wird, aber stets gerührt, denn gestoßenen Zimmet, ein paar Hände voll in Striemeln geschnittene Mandeln, Corinten oder Rosinen dazu gethan, und damit noch einmal aufgekocht, denn hingesezt, daß es kalt wird, und denn eine Torte in feinen Butterteig davon gemacht, solche mit Striemeln belegt, und denn gebacken und auch warm zur Tafel gegeben.

Regula

Fleingehackte hart gekochte
 nen Käse und ein wenig il frisches Schenmark in
 sammen gemenet und die und dazu gethan, das
 gebacken, daß es von dem u Schaum geschlagen und
 Kruste bekomme, so wird e denn einen Boden oder
 ge in eine Tortenpfanne

Regula träufet, das Angerührte

Torte von S und oben mit Feuer gar

Diese kann man in all zu stark Feuer seyn, es
 mit dem Spinnat machen es leicht braun, und denn
 fer darein. fel gegeben.

Regula

Eine Cy 573.

Man nehme 12 Eyer, und = Mark auf ein
 wenig Salz wohl klein, denn ein
 ben Brodt, aber doch nicht viel, ein Butter und 4
 Rohm und Muskatblumen, alles woh' Milch klein
 ander geschlagen, denn ein gut Stück Bud gequerlet,
 zen lassen, das Angerührte hinein getha, wenn es
 dem Feuer abgerührt, daß es dick wie Würfel ge
 man es denn vom Feuer nimmt, so schläghan, solches
 noch 3 Eyer mit ein paar Löffel voll Me von dem
 und rührt solche mit ein wenig geriebenehrt, denn
 und geriebenen Citronschalen dazu, und die Strie
 fühlen lassen, denn so macht man ein wen
 ben Teig von feinem Mehl, 3 Ethern und nachgekocht,
 dücken etwas frische Butter, dieses zusammen eine
 menget, mit ein wenig Wasser angeneßt und solche
 durchgearbeitet, der Teig muß nicht all zu d auch
 seyn, denn etwas davon ausgerollt als einen
 fen Zeller breit, denn auch von dem Teig

Regula

V. 393-94 fehlt.
 6/1.72

Regula 574.

Torte von Ochsenmark noch auf eine andere Art.

Man nimmet 2 bis 3 gute Hände voll Ochsenmark, dasselbe etwas klein gehackt, dann geschmolzen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, denn 3 oder 4 rohe Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, geriebene eingemachte Citronschalen, Salz, Zimmet und Zucker, alles dazu gethan und wohl durch einander gerührt, und denn in einem feinen weichen mürben Teig eine Torte davon verfertigt und mit wohlriechendem Wasser, Citronsaft und Zucker angerichtet.

Regula 575.

Marktorte mit Reismehl.

Man schneidet von ein paar Rundstücken die braune Kruste ganz dünne ab, gießt ein wenig Milch darauf und läßt sie klein kochen, denn so rührt man 2 bis 3 Löffel voll Reismehl mit Milch klein, und rührt solches auch dazu, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, ein wenig Orangen- oder Rosenwasser, solches zusammen durchgekocht, aber allezeit gerührt, denn auch Rosinen und klein geschnittene Sucade darein gethan und abfühlen lassen, denn nur nach Gutdünken etwas Ochsenmark gröblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer klein geschlagen, und zusammen, weil es noch lau warm ist, dazu gerührt, und denn in einem Unterblatte von feinem Teig, oder in einem blechernen Reif oder Rand, welcher nach Regula 525. präpariret