

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 40. Mandel-Teig zu Marcipan.

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

tem Zucker gekocht, und es denn in allen Stücken ferner gemacht, als vorher mit denen Zwetschen, so werden sie recht und gut.

Regula 40.

Mandel-Teig zu Marcipan.

Man nehme auf jedes Pfund fein gestoßene Mandeln ein Pfund fein geriebenen oder gestoßenen Zucker, dieses zusammen in einen Kessel oder Casseroll gethan und über gelindem Feuer mit einer hölzernen Keule wohl abgestoßen und abgerührt, daß, wenn man die Hand daran hält, solches nicht anklebt, so ist es recht, allzu heiß und trocken muß es nicht abgerührt werden, denn so thut man es heraus auf einen Backtisch, läßt es abkühlen und denn nur ein wenig durchgearbeitet: man kann ein wenig feine durchgeseibte weiße Stärke und fein durchgeseibten Zucker zusammen mengen, und solches zuweilen unterstreuen, wenn es sich ansetzen will, und so kann man von diesem Teige allerhand Figuren, große und kleine, wie und was einem beliebt, verfertigen und machen, und solches denn nur ganz gelinde ein wenig gebacken, daß es nur gleichsam trocknet, so wird alles recht und gut, was man davon macht.

Regula 41.

Marcipanen-Teig anderer Art.

Man nehme so viel frische Mandeln, als einem beliebt, solche in rein Brunnenwasser gethan und weichen lassen, bis die Schale abgeht, denn rein gemacht und nach gerade wieder in rein Wasser
ge.