

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 41. Marcipanen-Teig anderer Art.

**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.

geworfen, bis sie alle rein sind, denn ein paarmal in reinem Wasser wohl gewaschen und auf ein sauber Tuch gelegt, daß sie ganz trocken werden, denn zwischen zweyen reinen Tüchern wohl abgerieben, die kleinen Körnlein, so sich abreiben lassen, durch einen Durchschlag abgeseibt, und sodann die Mandeln mit ein wenig Rosenwasser ganz fein gestoßen und denn halb so viel fein geriebenen Zucker als man Mandeln genommen hat, davon stößt man das meiste mit den Mandeln in einem großen Mörsel zu einem Teig, und den übrigen wirket oder arbeitet man darin, wenn man ihn aus dem Mörsel auf einen Backtisch thut, und sodann kann der Teig gebraucht werden wozu man will, oder man kann auch den Teig gleich als den vorhergehenden auf gelindem Feuer ein wenig abtrocknen und abstoßen, aber dabey wohl zusehen, daß er nicht anbrennt, denn abfühlen lassen, wohl durchgewälget, und denn die Marzipan davon verfertiget, nämlich, man rollt den Teig auch als einen kleinen halben Finger dick, und davon macht man denn allerhand Figuren, als kleine Herzen, Sternen, Kleeblatt, runde und auch als eine Rose, wie es einem jeden beliebt, und denn solche in einer Tortenpfanne oder auf einem dünnen Brett in einem verschlagenen Backofen ganz gelinde nur ein wenig gebacken. Auf diejenigen Marcipanen aber, darauf man einen Guß oder Ueberzug machen will, muß man einen kleinen Rand setzen, nämlich, man nimmt ein wenig von dem Marcipanteig und wälget ihn rund und dünn aus, als zu einem feinen dünnen

Krn!

Kringel, und setzt davon einen saubern Rand rundherum an die Kante des Marcipans, in selbiger Modell wie sie formiret ist, denn mit einer kleinen spizen Scheere rundherum kraus und bunt eingeschnitten, und denn wie vorher gelinde ein wenig gebacken.

Regula 42.

Ein Guß auf dem Marcipan.

Man nehme von einem oder zweyen Eyern das Weiße, solches wohl klein geklopft, und denn feinen durchgeseibten Canarien = Zucker bey Löffeln voll dazu gethan und immer gerührt, bis es ein rechter weißer Brey wird, denn ein wenig Citronsaft darein gedrückt, auch den Marcipan auf dem Boden mit ein wenig Citronsaft bestrichen, und sodann den Guß auch darein gethan, mit geschnittener Sucade, eingemachten Citronen = und Pomeranzen = Schalen und buntem Streuzucker sauber ausgeziert und denn abgetrocknet, so sind sie recht.

Regula 43.

Makronen zu machen.

Man nehme ein Pfund abgeschälte Mandeln, solche weiß und sauber abgewaschen und denn wieder trocknen lassen, denn mit ein paar Eyerweiß ganz fein gestoßen, in ein Geschirr gethan und mit einem Pfunde fein gestoßenen Zucker wohl durchgerührt und durchgestampft, denn von vier oder sechs Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschla-