

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 43. Makronen zu machen.

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

Kringel, und setzt davon einen saubern Rand rund herum 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-

geschlagen und auch dazu gerührt, wie auch in Würfel geschnittene Sucade, solches alles wohl durch einander gerührt und denn als kleine längliche Klümpchen auf Oblaten gesetzt, mit fein gestoßenem Zucker besäet und denn gelinde gebacken.

Oder zweytenß.

Anstatt ein Pfund Zucker nur drey Viertelpfund genommen und denn in allen Stücken es also gemacht als vorher.

Drittenß.

Man nehme ein Pfund fein gestoßene Mandeln und ein Pfund fein gestoßenen Zucker, solches zusammen in eine Casseroll gethan und über gelindem Feuer ein wenig abgerührt, daß es nicht mehr an die Hand klebt, wenn man solche daran hält, aber ja nicht allzu lange über dem Feuer, sonst werden sie zu trocken, denn ein wenig abkühlen lassen, und sodann ferner mit vier oder sechs Eyerweiße, klein geschnittener Sucade und Citronschalen gemacht, als vorher.

Viertensß.

Man nehme ein Pfund abgeschälte Mandeln und stoße sie klein mit ein wenig Rosenwasser, denn auch ein Pfund gestoßenen Zucker dazu gethan, und zusammen wie ein Teig gestoßen, denn auch von 8 Eiern das Weiße mit unter die Mandeln und Zucker gestoßen, denn so thut man es in eine saubere Pfanne oder Kessel und setzt es in einen Backofen, der nicht mehr gar heiß ist, und läßt es eine Weile darin stehen, denn so nimmt
man

man es heraus, rührt es wohl durch einander und denn wieder hineingesetzt, und dieses drey mal gethan. Von obgedachtem einem Pfunde Zucker muß man nur die Hälfte mit unter die Mandeln stoßen, und wenn man das drittemal den Teig aus dem Ofen nimmt, so thut man den andern Zucker auch dazu, damit wohl durchgearbeitet und denn aufgesetzt und gelinde gebacken, als vorher. Will man in Würfel geschnittene Sucade und fein gehackte Citronschalen auch mit darein thun, solches steht in Belieben, sie werden leicht und schön.

Oder fünftens.

Man nehme eine Pfund schöne frische abgeschälte Mandeln, solche mit reinem Wasser etliche mal wohl abgerieben und abgewaschen, denn zwischen einem saubern Tuch rein abgetrocknet und mit ein ganz wenig Rosenwasser fein gestossen, denn ein halb Pfund fein geriebenen Zucker auch dazu gethan und zusammen wie ein Teig gestossen, denn heraus und in eine steinerne Schüssel gethan, von dreyen Eyern das Weiße, die Keimen oder Galle abgemacht, wohl klein geklopft zu den Mandeln gethan und bey einer Viertelstunde immer nach einer Seite gerührt, und sodann kann man Makronen als auch andre Confituren, als kleine Sternen, Kauten, Herzen und was man sonst vor Figuren will, davon machen, und denn wie vorher ein wenig gebacken.

Rf

Regula

Regula 44.

Zucker = Plättchen.

Man nehme zwölf Eyer, als achte mit dem Weißen und Gelben, und von vieren nur das Gelbe allein, diese Eyer schlägt man mit einer steifen Ruthe bis sie recht dick werden, denn ein Pfund fein geriebenen Zucker dazu gethan und abermal bey einer halben Stunde wohl geschlagen, denn ein halb Pfund des besten feinsten Mehls und ein halb Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke dazu gethan und zusammen durchgerührt, denn auf Papier gelegt groß und klein, als man will, und denn in einer Tortenpfanne oder einem Backofen mit gelinder Hitze gebacken.

Oder zweytenß.

Man nehme zwölf Eyer, das Gelbe und Weiße jedes allein geschlagen, das Weiße zu einem steifen Schaum und das Gelbe allein klein geschlagen, denn beydes zusammen gerührt und denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker dazu und wieder gerührt, zuletzt ein Pfund gut fein trocken Mehl auch hinein gerührt, denn auf Papier gesetzt, groß und klein, wie man will, mit fein gestoßenem Zucker besäet, und denn gebacken.

Oder drittenß.

Man nehme ein Pfund feinen Zucker, der recht durre ist, solchen erstlich fein gestoßen oder gerieben, denn fünf gute große frische Eyer klein geschlagen, denn Zucker dazu gethan und mit einer steifen Ruthe bey einer Stunde wohl geschlagen,
denn