

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 44. Zucker-Plättchen.

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

Regula 44.

Zucker = Plättchen.

Man nehme zwölf Eyer, als achte mit dem Weißen und Gelben, und von viereu 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, zulezt 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

denn über Kohlfener gehalten, bis es lauwarm wird, aber immer geschlagen, denn abgenommen und geschlagen, bis es wieder kalt ist, denn 4 Loth fein Mehl und 2 Loth Stärkmehl hinein gethan, durch einander gerührt, denn auf Papier gesetzt, mit feinem Zucker besäet und gebacken.

Oder viertens, Spanische Zuckerplätchen.

Man schlage neun Eyer aus, das Weiße und Gelbe jedes allein, die Dotter klein gerührt, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, denn zusammen gethan und mit einer steifen Ruthe wieder wohl geschlagen, denn mit einem Pfunde geriebenen Zucker wieder bey einer Viertelstunde geschlagen, denn auch ein Pfund fein Mehl, klein geschnittenes Gewürz und Sucade darein gerührt, denn länglicht oder rund auf Oblaten oder Papier gesetzt, mit Zucker besäet und denn gebacken.

Fünftens.

Man nehme ein ganzes Ey und drey Eyerdotter, solche mit einem Küchenlöffel wohl klein geklopft, denn ein Viertelpfund fein gestoßenen und durchgeseibten Canarienzucker dazu gethan und eine gute Stunde ohne Aufhören gerührt, denn 6 Loth schön fein Mehl darein gerührt, aber nicht länger gerührt, als bis das Mehl nur eben durch einander ist, denn so thut man von diesem Teige in einen Trichter und läßt länglichte Striemeln auf Papier laufen, so groß oder so klein als man es verlanget, denn mit gröblichem Zucker bestreuet, der wie ein Sand aussieht, und denn unten und oben mit

Rf 2

Feuer

Feuer gebacken, und hernach mit einem dünnen Messer von dem Papier abgeschnitten, sie werden sehr leicht und schön. Man kann auch ein wenig Bisam in den Teig thun, wem es beliebt.

Regula 45.

Mandel - Bisquit.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln mit Eyerdottern ganz fein gestoßen, denn ein Pfund fein gestossenen Zucker dazu gethan, mit noch ein paar Eyerdottern wohl durchgerührt, denn aufgesetzt, mit Zucker besäet und denn gebacken.

Regula 46.

Citronen - Bisquit.

Dieses wird eben so gemacht als vorher die Mandel - Bisquit, aber an statt ein Pfund Mandeln wird nur ein halb Pfund zu einem ganzen Pfunde Zucker genommen, von 2 Citronen die Schalen dazu gerieben und denn im übrigen gemacht als vorher.

Regula 47.

Zucker - Brodt.

Man nehme acht gute große frische Eyer, von solchen das Gelbe allein geschlagen, denn dasselbe klein gerührt, und denn ein Pfund geriebenen Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gerührt, daß es recht rasch wird, denn auch einen Löffel voll Rosenwasser, Cardemom und Zimmet, alles wohl durch einander gerührt, denn auch das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gethan,