

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 45. Mandel-Bisquit.

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

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,