

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 47. Zucker-Brodt.

**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,

than, und denn auch ein halb Pfund feines Mehl und ein halb Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke zu allerlezt behende dazu gerührt, und denn in kleine länglichte blecherne Formen, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß, gethan und gebacken. Wenn man keine blecherne Formen hat, so kann man papierne Kästchen machen, einen halben Bogen groß, solche gleichfalls mit Butter bestreichen und darin backen. Wenn es gar ist, so kann man es in Stücken schneiden, wie man es haben will, denn ein wenig antrocknen lassen und verwahren.

## Zweytens.

Man nehme ein Pfund Zucker, und lasse denselben kochen und läutern, bis er ein wenig dick wird, und denn abfühlen, denn so schlage man von zwölf Eiern das Weiße und Gelbe mit einer steifen Ruthe, daß sie recht dick werden, denn so thue man den gekochten Zucker dazu und ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke, solches wohl durch einander gerührt, man kann auch wohl ein wenig Fenchel oder Citronschalen mit darein thun, und denn backen als vorher.

## Regula 48.

## Zucker = Pfeffer = Nüsse.

Man nehme sechs klein geschlagene Eier, ein Pfund gestoßenen Zucker, solches erstlich wohl durchgeschlagen, hernach mit gutem feinen Mehl nach Gutdünken so dick gemacht, daß man es wälgern

Rf 3

und