

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 48. Zucker-Pfeffer-Nüsse.

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

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

R f 3

und

und ausrollen kann, denn als einen kleinen halben Finger dick ausgerollt und mit einer runden blechernen Form ausgestochen, auf Papier gesetzt, welches mit geschmolzener Butter beschmiert seyn muß, und denn gebacken, das Feuer darf nur ganz gelinde seyn.

Regula 49.

Kleine Mandel-Kränze.

Man thut nur ein oder zwey gute Hände voll abgeschälte Mandeln in einen großen Mörser und stößt sie erstlich klein, denn von 2 Eiern das Weiße klein geklopft, dazu gethan, und auch ein wenig zusammen gestoßen, und denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker nach gerade bey Händen voll dazu gestoßen, daß es ein rechter steifer Teig wird, den man wälgern und rollen kann, denn solchen auf einen Bactisch gethan, mit etwas fein gestoßenem und durchgeseibtem Zucker und feiner durchgeseibter weißer Stärke, solches zusammen gemenet, den Teig damit ausgewälget, als wenn man kleine dünne Kringelchen machen will, dieses schneidet man denn in länglichte Stücke, biegt es rund zusammen als einen kleinen Ring, groß und klein wie man sie haben will, auch können davon allerhand Figuren mit dazu verfertigten Instrumenten ausgestochen und gemacht werden: und denn in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken, es läuft hoch auf und sieht schön aus, das Blech oder die Torten.