

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 49. Kleine Mandel-Kränze.

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

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.

Tortenpfanne muß vorher mit feiner durchgesiebter weißer Stärke wohl bestreuet werden.

Regula 50.

Das aufgelaufene Zuckerwerk.

Man nehme ein Loth schönen weißen Dragant, und gieße darauf drey Loth Rosenwasser, solches eine Nacht geweicht, denn durch einen Tuch gewrungen, in einen Mörsel mit einem halben Eyerweiß gethan, und denn mit schönem weißen durchgesiebten Zucker bey einer halben Stunde durchgearbeitet, daß es ein rechter Teig wird, denn auf einem Backtisch ferner mit feinem Zucker durchgearbeitet, bis man ihn wälgen und rollen kann, denn ausgerollt, in kleine Formen oder Modellen gedrückt, und denn in einer Tortenpfanne unten und oben mit Feuer gebacken, aber ja nicht mit zu starkem Feuer, der Zucker verschmelzt sonst und wird zu braun, auch muß man viel Stärkmehl unten in die Tortenpfanne streuen, es geht sonst nicht gut heraus.

Regula 51.

Johannisbeeren zu überzuckern.

Man nehme nur nach Gutdünken etwas Zucker und ein wenig Johannisbeeren-saft, auch so man will, ein wenig Rosenwasser, dieses in einem kleinen Pfännchen gekocht, bis es ziemlich dick wird, denn rechte schöne Sträuschen Johannisbeeren da-

R f 4

hinein