

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 51. Johannisbeeren zu überzuckern.

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

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

518 Zehnte Abth. Von einigen Confituren.

hinein getunkt, geschwind wieder heraus gezogen und in feinem weißen durchgeseibten Zucker umgewälget, daß sie ganz weiß werden, und denn aufgehänget, daß sie trocknen. Man muß sie aber gleich verbrauchen.

Regula 52.

Kirschen zu überzuckern.

Man nehme schönen weißen Zucker, läutere und foche ihn so steif, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen auf einen Zeller fallen läßt, denn schöne frische Kirschen eine nach der andern hinein getunkt, geschwind wieder heraus gezogen und aufgehänget, daß sie trocknen, sie müssen auch so frisch verbraucht werden.



Register