

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

da) verteilt, dieser gerollt, auf einem mit Palmona bestrichenen Blech lang, oder in eine ebenfalls mit Palmona gebutterte Form schneckenförmig gelegt, mit Butter bepinselt, mit Zucker bestreut gebacken. ($\frac{3}{4}$ Stunde.) Nach Belieben warm oder kalt serviert.

545. Schinkenstrudel.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter fetter Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund gekochter, magerer Schinken, 3 Eier, Strudelteig nach Vorschrift, Palmona.

Zubereitung: Eigelb und Rahm werden verquirlt oder verrührt, der Schnee der Eier daruntergezogen, die Mischung auf den Strudelteig gestrichen, der fein gewiegte Schinken darauf gestreut, der Teig vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine mit Palmona ausgestrichene Form gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und unter Hinzugießen von einigen Löffeln heißer Milch oder Sahne $\frac{3}{4}$ – 1 Stunde gebacken.

546. Dampfknudeln.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 100 Gramm Butter, 25 Gramm Hefe, 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Vanillemilch, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus dem vierten Teile des Mehles und der Hälfte der Milch, in welcher die Hefe aufgelöst wurde, wird ein Hefestück bereitet. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier, das übrige Mehl hinzugegeben, zuletzt das Hefestück.

Der Teig wird geschlagen, muß eine Weile gehen, dann werden runde Bälle geformt, welche in einer dick mit Palmona ausgestrichenen Pfanne aufgehen müssen, in gut heißem Ofen gebacken werden. Haben sie sich etwas gebräunt, gießt man die warme Vanillemilch darüber, welche ganz einziehen muß.

Torten.

547. Pflaumentorte.

Zutaten: 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Palmona und Butter, 3 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 1 Messerspitze feines Salz, 1 Teelöffel Rum, 1 Pfund Silberpflaumen.

Zubereitung: Es wird ein Mürbeteig bereitet, der ausruhen muß. Er wird ausgerollt, in eine ausgestreute Tortenform gelegt, mit einem Rand versehen und halbgar gebacken.

Die vorher ausgequollenen Silberpflaumen werden entsteint, gleichmäßig geschnitten, der Teig damit belegt, mit einer Mischung von 3–4 Eßlöffeln Rahm, 1 Eigelb, 1 Messerspitze Zimt, 1 Teelöffel Zucker übergossen und 5 Minuten in gut heißem Ofen überbacken.

548. Apfeltorte.

Man verwendet dazu denselben Mürbeteig, wie zur Pflaumentorte, das Quantum Teig reicht für zwei mittlere Tortenböden mit Rand. 3 große Äpfel werden in dünne Teile zerlegt, diese mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Wein vermischt und müssen 1 Stunde stehen. Dann wird der Boden 10 Minuten gebacken, die Äpfel sehr akkurat darauf verteilt, 3 Eßlöffel Sahne, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Zimt verquirlt, die Torte damit beträufelt und fertig gebacken. (5 Minuten.)

Es können auch nach Belieben Korinthen, welche man vorher ausquillt, und einige geriebene Mandeln dazwischen gestreut werden.

549. Rhabarbertorte.

Zutaten: 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Palmona, 65 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Rum.

Zubereitung: Aus diesen Zutaten wird ein Mürbeteig bereitet, welcher ausruhen muß; dann wird die große Hälfte nach einem ziemlich großen Tortenboden ausgerollt, mit einem Rand versehen und goldgelb überbacken. Von $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Rhabarber hergestelltes Kompott wird auf dem Boden verteilt, nachdem es mit 2 Eigelb vermischt wurde. Aus dem übrigen Teig wird ein Bitter auf die Torte gelegt, dieses mit Eigelb bepinselt und die Torte 10–15 Minuten überbacken.

550. Rhabarbertorte mit Makronauflage.

Die Torte wird wie oben fertig gestellt, jedoch ohne Bitter. 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 200 Gramm feinem Zucker, 200 Gramm feingeriebenen Mandeln vermischt, ein dichtes Bitter auf die Torte gespritzt und goldgelb überbacken.

551. **Auflegetorte.**

Zutaten: 315 Gramm Palmona und Butter, 315 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 5 Eier, 8 Gramm Backpulver, 3 Prisen Salz.

Zubereitung: Die Palmona und Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazugegeben und alles $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. Dann kommt löffelweise das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu, zuletzt der Schnee.

In gut vorbereiteter Form wird die Torte in 3 Böden gebacken, von denen 2 mit feiner Marmelade bestrichen werden. Auf den obersten Boden wird ein Guß gestrichen und die Torte nach Belieben mit Früchten belegt und gespritzt.

Es ist gut, wenn man diese Torte einige Tage vor dem Gebrauche bäckt, damit sie durchziehen kann.

552. **Biskuittorte.**

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 Eier, 90 Gramm Kartoffelmehl, 90 Gramm Weizenmehl, 10 Gramm Backpulver, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 1 Prise Vanillesamen.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig ($\frac{3}{4}$ Stunde) gerührt, dann kommt nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl hinzu, ebenso die Gewürze, zuletzt der Schnee der Eiweiße daruntergezogen. Die Masse wird in eine gut ausgestreute Tortenform gefüllt, bei guter Hitze 30–40 Minuten gebacken.

553. **Brottorte.**

Zutaten: 180 Gramm Zucker, 6 Eier, 50 Gramm geriebene Schokolade, 25 Gramm süße, 10 Gramm bittere Mandeln, 2 Gramm Zimt, 1 Nelke, 1 Gramm Kardamom, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 3 Eßlöffel Rum, 8 Gramm Backpulver, 140 Gramm geriebenes Brot.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden 40 Minuten schaumig gerührt, nach und nach die geriebenen Mandeln, Schokolade und alle übrigen Zutaten, zuletzt der Schnee hinzugegeben.

Zwei Böden werden 15–20 Minuten gebacken.

554. **Schneetorte.**

Diese Torte bildet eine gute Restverwendung von Eiweiß, bei Gelegenheit, wo man das Eigelb anders verwendet.

Zutaten: 10 Eiweiß, 170 Gramm zerlassene, lauwarme Palmona und Butter, 300 Gramm Staubzucker, 10 Gramm Kartoffelmehl, 90 Gramm Weizenpuder, 1 Messerspitze feines Salz, 80 Gramm Vanillezucker.

Zubereitung: Die Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen, dieser mit den Zutaten vorsichtig gemischt. Die Masse wird in eine mit Palmona ausgepinselte, gut ausgestreute Form gefüllt, bei mäßiger Hitze 25–35 Minuten gebacken.

555. Marmortorte.

Aus vorstehender Schneetortenmasse bereitet man sich drei Teile vor, gibt in den ersten einen Eßlöffel Biomalz, in den zweiten 1 Eßlöffel Schokolade und 1 Teelöffel Kakao, während der dritte Teil weiß bleibt. Nun gibt man in die ausgestreute Tortenform abwechselnd löffelweise die Masse und bäckt sie wie Schneetorte 25–35 Minuten bei mäßiger Hitze.

556. Vinzer Torte.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 200 Gramm Palmona und Butter, 3 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 90 Gramm abgezogene, geriebene, süße und 4 bittere Mandeln, 1 Eßlöffel Zitronenzucker.

Zur Füllung: $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 10 Eßlöffel Zitronensaft, 10 Eßlöffel Apfelsinensaft, 300 Gramm Zucker, 30 Gramm gestoßener Zwieback.

Zum Kandieren: 65 Gramm Zucker, 1 Apfelsine, 2 Tropfen Speisefarbe.

Zubereitung: Aus den ersten Zutaten wird ein glatter Teig bereitet, welcher ausruhen und kalt stehen muß. Dann werden zwei Böden ausgerollt und $\frac{1}{3}$ des Teiges zurückgelegt.

Die zur Füllung bestimmten Zutaten werden $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt. Ist der erste Boden in vorbereiteter Form überbacken, wird die Hälfte der Füllung darauf gelegt, der zweite Boden darauf gedeckt, wieder überbacken, die zweite Hälfte der Füllung darauf gelegt und diese mit einem Bitter und einem Rand versehen, welches aus dem zurückgelegten Teig hergestellt wird. Die Bitter werden mit Ei bepinselt, die

Torte 20 Minuten schön gelb gebacken, mit kandierten Apfelsinenstückchen belegt, nach Belieben gespritzt.

557. Makrontorte.

Mürbeteig: $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 60 Gramm Palmona und Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Rum, 1 Eßlöffel kaltes Wasser.

Der Mürbeteig wird schnell geknetet und muß ausruhen, dann nach einem Tortenboden ausgerollt und hellbraun gebacken.

558. Makronenmasse.

Zutaten zur Makrontortenfüllung: 1 Pfund süße, 20 bittere Mandeln, 375 Gramm Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone, 7 Eiweiß.

Zubereitung: Die gebrühten, abgezogenen Mandeln werden zweimal durch die Maschine getrieben, mit dem Zucker, der Zitrone, 1 Eiweiß auf dem Feuer lauwarm gerührt, dann wird die Masse abgekühlt, mit dem Schnee der übrigen Eiweiß vermischt.

Nun wird auf dem gebackenen Boden eine Schicht von dieser Masse gestrichen, überbacken, die übrige Masse mit der Teigspritze als Bitter auf die Torte gespritzt und nochmals bei mäßiger Hitze 20–25 Minuten hellbraun gebacken.

Ist die Torte erkaltet, belegt man sie mit hellem und dunklem Gelee und spritzt sie weiß. Man kann auch 1 Pfund Mandelmasse verwenden.

559. Nusstorte.

Zutaten: 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 abgeriebene Zitronenschale, 100 Gramm Mehl, 8 Gramm Backpulver, 100 Gramm Wallnüsse.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden eine gute halbe Stunde schaumig gerührt, die geriebenen Nüsse hinzugegeben, auch das mit dem Backpulver vermischte, gesiebte Mehl, zuletzt den Schnee. Die Torte wird in drei Böden, jeder 8–10 Minuten in guter Hitze gebacken. Zwischen die Böden kommt Nußcreme (siehe da).

560. Wiener Bandtorte 1.

Zutaten: 250 Gramm gesiebter Zucker, 5 Eigelb, 2 ganze Eier, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 125 Gramm

geseibtes Mehl, 125 Gramm Kartoffelmehl, 250 Gramm Palmona und Butter, Johannisbeergelee, Aprikosenmarmelade usw. oder 6 gute, geschälte, geriebene Äpfel, 60 Gramm geseibter Zucker, 20 Gramm Palmona, 3 Eigelb.

Zubereitung: Die Palmona-Butter wird mit Zucker und Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite hin schaumig, sodann nach und nach das Mehl hinzugerührt, der steife Schnee der Eier durchgezogen, die Masse in drei gleichen Böden gebacken.

Abgekühlt werden diese mit feinem Gelee und Marmelade bestrichen, aufeinander gelegt, mit Frucht- oder Zuckerglasur überzogen, garniert. Die Äpfel mit dem Zucker werden dicklich eingekocht, etwas abgekühlt, Butter und Eigelb darunter gerührt und die Masse statt Marmelade oder Gelee auf die Böden gestrichen.

561. Wiener Bandtorte 2.

Zutaten: 250 Gramm Palmona, 250 Gramm Zucker, 8 Eier, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone auf Zucker abgerieben, 250 Gramm feines, geseibtes Mehl, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Palmona wird zerlassen, mit Zucker und Eigelb schaumig, mit Mehl und Schnee solange gerührt, bis die Masse Blasen wirft. Eine Springsform wird mit zerlassener Butter ausgepinselt, an der Seite ausgestreut, der Boden mit weißem Papier belegt. Zwei Messerrückendick wird nun die Masse hineingefüllt, gebacken und so lange fortgefahren, d. h. immer wieder Masse auf die gebackenen Böden gegeben, bis diese zu Ende ist.

Die Torte wird abgekühlt gestürzt, mit Frucht- oder Zuckerglasur überzogen, mit Früchten garniert oder gespritzt.

562. Zuckerguß für Torten und Gebäck.

125 Gramm geseibter Puderzucker, 3 Eßlöffel Rosen- oder kaltes Wasser, 1 Eiweiß werden von der Mitte aus schaumig gerührt, die Torte oder das Gebäck damit bestrichen.

563. Spritzglasur.

40 Gramm geseibter Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Eiweiß, einige Tropfen Wasser werden von der Mitte aus schaumig gerührt, in ein enges Tütchen gefüllt, dasselbe über der Masse geschlossen, an der Spitze eine winzige Oeffnung gemacht

und durch den Druck der 2 Daumen das Spritzen ausgeführt. Der Blasur kann beliebig ein Tropfen Speisefarbe beigemischt werden. Zu den Tüten wird am besten nicht zu starkes Pergamentpapier verwendet, welches ein leichtes Einreißen verhütet.

564. Schokoladenguß.

Zutaten: 75 Gramm Puderzucker, 50 Gramm Schokolade, 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung: Die Zutaten werden in einer Kasserole auf dem Feuer unter ständigem Rühren gekocht, bis sie Faden ziehen, dann rasch über das Gebäck oder die Torte gezogen.

Eierpunsch und Bowlen.

565. Eierpunsch.

Zutaten: 3 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 100 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zitronenzucker, 4 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Außer dem Rum wird alles auf dem Feuer schaumig geschlagen, bis es aufstößt, was aber erst geschehen darf, wenn sich die Masse in Schaum verwandelt hat.

In heißem Wasserbade stehend wird der Rum hinzugegeben, in Gläsern serviert.

Apfelsinenbowle.

Man reibt auf Zucker eine große Apfelsine ab, gibt 1 Flasche leichten Weißwein auf diesen und läßt ihn einige Stunden stehen. 6 mittlere Apfelsinen werden sauber geschält, in zierliche Scheiben zerteilt, die Kerne entfernt, mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker überstreut und weitere 4 Flaschen Wein darüber gegossen. Die Bowle wird auf Eis gestellt und können noch vor dem Auftragen ein paar Flaschen Selters- oder Sodawasser, oder 1 Flasche deutscher Champagner zugesetzt werden.

Ananasbowle.

Eine frische, geschälte Ananas wird in feine Scheiben zerschnitten, die mit Zucker bestreut 10–12 Stunden stehen müssen. 3–6 Flaschen Weißwein, je nach der Zahl der Gäste,