

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

II. Kuchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

läßt sie dann erkalten. Die Stollen werden nicht auf Blechen gebacken, sondern im bloßen Ofen, man legt aber jeder Stolle ein mit Fett oder Butter bestrichenes Papier unter.

21. Rosinenstollen.

Die Bereitung geschieht wie bei der vorhergehenden Nummer, nur nimmt man bei etwas weniger Mandeln $\frac{1}{2}$ kg große Rosinen und 250 g Korinthen, die vorher gut gewaschen und verlesen wurden.

II. Kuchen.

a. Kuchenteige.

Es ist zu empfehlen, für Kuchenteige anstatt Hefe Natron oder Backpulver zu verwenden, weil mit diesen Stoffen Kuchen rascher fertig gestellt werden können und immer geraten. Auch gibt bei Verwendung von Natron oder Backpulver die gleiche Menge Mehl mehr Kuchen als bei Verwendung von Hefe, weil diese durch die Gärung immer einen Teil des Mehles zerstört.

1. Gerührter Buttermteig.

375 g Zucker, 5 ganze Eier, eine Messerspitze voll Nirschhornsalz oder Natron werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann 250 g leicht zerlassene Butter und so viel Mehl (etwa $\frac{3}{4}$ kg) darunter gemengt, bis es wie ein zum Auswallen bestimmter Nudelsteig ist. Dieser Teig kann zu Kuchen verwendet werden, auch zu Schnitten mit einem Mandelguß. Zu dem Guß rührt man ungefähr 2 Eiweiß, Zucker, feingeschnittene Mandeln und 1 Eßlöffel voll Zimt gut untereinander.

2. Abgerührter Buttermteig.

625 g Butter, 5 Eier, 5 Löffel voll sauern Rahm, 1 kg Mehl, ein wenig Zucker und Salz schafft man zu einem Teig, stellt ihn über Nacht in den Keller und wallt ihn am Morgen aus. Wird der Teig erst am Morgen angemacht, so kann man ihn am Mittag brauchen.

3. Buttermteig zu Torten und andern süßen Speisen.

In einer Schüssel werden 2 Eigelb, 2 Löffel voll saurer Rahm, 2 Löffel voll Kirchenwasser, 2 Löffel voll gestoßener Zucker und 2 Löffel voll Weißwein verrührt, indem man dabei nach und nach 250 g feines Mehl beimischt. Man nimmt nun den Teig auf ein Rudeibrett, verarbeitet ihn sehr zart, wallt ihn aus, legt 250 g gut ausgeknetete Butter darauf, wickelt den Teig zusammen und wallt ihn nochmals dreimal aus, worauf er zum Gebrauche fertig ist.

4. Buttermteig zu Konfekt.

625 g Zucker werden mit 10 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man 250 g Butter, etwas Natron und Anis dazu und schafft die Masse mit $\frac{3}{4}$ kg Mehl zu einem steifen Teige.

5. Süßer Buttermteig.

150 g Butter werden schaumig gerührt, dazu gibt man 200 g Zucker, endlich schafft man nebst etwas Natron so viel Mehl darunter wie Zucker. Nachdem die Masse leicht untereinander gemengt ist, wird sie bei gelinder Hitze gebacken.

6. Guter Teig.

250 g Zucker und 4 Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man eine Tasse sauern Rahm, ein wenig Potasche, ein wenig Anis und zuletzt $\frac{3}{4}$ kg Mehl darunter mengt.

7. Sandteig.

$\frac{3}{4}$ kg Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 4 ganze Eier, eine Messerspitze voll Hirschhornsalz oder Natron werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, den man zu verschiedenen Kuchenboden und zu Zuckerbrezeln gebrauchen kann, auch zu Linzertorten, wenn etwas Zimt und Nelken beigemengt werden.

8. Blätterteig.

Man bereitet von 1 kg Mehl bester Sorte, etwa 50 g Butter, 20 g Salz, ungefähr 1 l Wasser und 1 Löffel voll süßen Rahm einen festen Grundteig und schafft ihn recht glatt durch, worauf man ihn etwa 1 Stunde ruhen läßt. Inzwischen knetet man 400 g feste Butter glatt durch, wallt dann den Grundteig im Viereck aus, schneidet die Butter zu Schnitzeln, die in die Mitte der ausgewallten Teigfläche gelegt werden, schlägt die Ecken der Teigfläche von allen Seiten so über die Butter, daß letztere in die Mitte des Viereckes zu liegen kommt, also vollständig eingewickelt wird und nirgends entweichen kann. Den so mit Butter gefüllten Teig wallt man nun 5 mal in gleichmäßiger Weise aus auf folgende Weise: Zuerst wallt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick zu einem Rechteck mit 30×60 cm auseinander und schlägt diese Fläche dreimal übereinander, worauf man sie 1 Stunde ruhen läßt. Das Auswallen wird auf die gleiche Weise noch 4 mal wiederholt, bis der Teig zum Gebrauche fertig ist. Dieses Auswallen erfordert genaue und pünktliche Arbeit, damit einerseits die Butter nirgends entweichen kann

und andererseits durch das Wiederzusammenlegen nach dem jedesmaligen Auswallen immer die gleiche Lage erzielt wird. Bei längeren Zwischenpausen als 1 Stunde können 2 Auswallungen ohne Unterbrechung aufeinander folgen. — Beim Aufarbeiten des Teiges zum Gebrauche wird er messerrückendick ausgewallt, etwaige Abfälle legt man aufeinander, wallt sie aus und schlägt sie wieder zusammen, sie werden aber nie geballt. — Der Schnitt mit Messer und Ausstecher muß scharf sein, beim Aufstreichen mit Eigelb drücke man nicht zu sehr auf den Teig und streiche nie den Schnitt, weil dadurch ein schönes Aufgehen gehindert wird. Das Backen des Blätterteiges erfordert einen heißen Ofen. Im Sommer kann die Herstellung von Blätterteig nur in kühlem Raume geschehen, der Teig selbst muß auf Eis gelegt werden.

9. Mürber Teig zu Obstkuchen.

180 g Butter werden schaumig gerührt und mit 375 g Mehl leicht verschafft, dann noch 120 g Zucker, 3 Eier und etwas Natron beigegeben. Hernach wallt man den Teig zu einem Kuchen und backt ihn bei mäßiger Hitze.

Anmerkung. Alle Kuchen von Butter- oder Blätterteig sollen etwas gebacken werden, bevor man sie mit Obstsorten einfüllt; denn sobald der Teig von dem Eingefüllten durchnäßt ist, backt er nicht mehr und bleibt schwer.

b. Kuchenarten.

1. Natrongugelhopf.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ kg Mehl, 200 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eigelb, 10 g Weinstein, 12 g Natron, dazu Zibeben, Salz, Zitronensaft und lauwarmer Milch. Zuerst werden Butter, Zucker und Eigelb schaumig gerührt, dann Mehl und Milch mit den übrigen Zutaten nach und nach dazu gerührt. Mit dem Teige füllt man eine bestrichene Gugelhopfform und backt ihn bei mittlerer Ofenhitze.

2. Natronkuchen.

100 g Butter, 100 g Zucker und etwas Zitronenschale werden schaumig gerührt und 4 ganze Eier, eines nach dem andern, darunter gegeben. Hierauf gibt man auch nach und nach den Saft einer Zitrone, etwas Salz, 125 g Mehl und eine Tasse lauwarme Milch dazu und mengt zuletzt noch 5 g Natron und 10 g Weinstein bei, worauf der Teig in guter Hitze gleich gebacken wird. Die Form wird vor dem Einfüllen des Kuchenteiges mit Butter ausgestrichen und mit Mandeln bestreut.

3. Gesundheitskuchen.

a.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Tasse Milch oder süßer Rahm, 4 Eier und zwar eines nach dem andern beigerührt, bis der Teig Blasen wirft. Man gibt noch 4 Kochlöffel voll Backpulver dazu und läßt den Kuchen langsam 1 Stunde backen.

b.

250 g Mehl, 100 g zerlassene Butter, 100 g Zucker, 4 ganze Eier, 1 Kaffeetasse Milch, die Schale einer Zitrone werden zusammen gut verrührt, dann mit 10 g präpariertem Weinstein und 4 g kohlensaurem Natron vermengt. Die Masse wird nun in eine gut bestrichene Gugelhupfform gefüllt und bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

c.

100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelb, 250 g Mehl, 4 Eßlöffel voll Milch, 3 Tropfen Zitronenöl und 15 g Backpulver werden miteinander verrührt. Dann wird der Schnee von den 4 Eiweiß darunter gemengt, alles in eine Form eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

4. Gipfelfuchen.

12 Eigelb und 375 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann fügt man 12 geriebene Gipfel, etwas gewiegte Zitronenschale und gestoßenen Zimt bei. Der Schnee der 12 Eiweiß wird nun leicht darunter gemengt, die Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken.

5. Semmelfuchen.

12 Eigelb und 375 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann kommen 12 geriebene kleine Semmeln, etwas Zitronenschale und Zimt nebst dem Schnee der 12 Eier dazu. Die Masse wird in eine Form gefüllt und gebacken.

Zu Nr. 4 und 5 kann man auch noch Kirichen oder Erdbeeren nehmen.

6. Englischer Kuchen.

375 g Butter und 5 Eier werden zusammengemengt, dann jeweils 375 g Zucker und feinstes Mehl sowie der Schnee der Eier dazugemengt, worauf der so gebildete Teig gebacken wird.

7. Kaffeekuchen.

Je 125 g Butter, Zucker, Mehl, sowie 4 Eigelb werden gut miteinander verrührt und dann in eine Form eingefüllt. Hierauf schlägt man 2 Eiweiß zu Schaum, vermengt damit 2 Eßlöffel voll Zucker und gießt es über den Kuchen, worauf er eine halbe Stunde lang gebacken wird.

8. Brausepulverkuchen.

Dazu braucht man je 250 g Butter und Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, für 15 Pfg. Brausepulver und $\frac{1}{4}$ l Milch. Die Butter wird schaumig gerührt, nach

und nach werden Eier und Zucker, dann Mehl und Milch und zuletzt das durchgeseibte Brausepulver dazu gegeben. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken. Das Backen dauert 5—10 Minuten.

9. Schneekuchen.

12 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und darunter 375 g Staubzucker, etwas Vanille oder Vanillezucker, 100 g Kartoffelmehl, 100 g Mehl und 190 g zerlassene lauwarme Butter gemengt. Eine Form bestreicht man nun mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl und füllt die Masse ein, die dann $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im kühlen Ofen gebacken wird.

10. Kleine Form Schneekuchen.

8 Eiweiß, 250 g Zucker, 75 g Kartoffelmehl, 60 g Mehl und 125 g Butter werden wie oben bearbeitet und gebacken.

11. Rahmkuchen.

Ein Blech wird mit Buttermilch belegt. Dann läßt man etwas Milch und Mehl zu einem Brei kochen, gibt 2 Eigelb, sauren Rahm, Zucker, Zitronenschale, Rosinen nebst Schnee dazu, rührt alles tüchtig untereinander, streicht die Masse auf den Teig, belegt sie mit Butterstückchen und backt sie.

12. Käsekuchen.

a

3 Kochlöffel voll Mehl werden mit Milch angerührt, zu einem dicken Brei gekocht und hernach zum Erkalten gestellt. Dann rührt man 125 g Butter, Zucker, Zimt und etwas Zitronensaft, 5 Eier, den durchgetriebenen Käse, Rosinen, Zibeben und etwas sauren Rahm recht gut ab, füllt die Masse in eine mit Buttermilch belegte Form und bringt es zum Backen in den Ofen.

b.

Man macht einen Kuchen aus Buttermteig. Dann reibt man 125 g Schweizerkäse fein, bringt darunter $1\frac{1}{2}$ Tasse mit 3—4 Eiern verklopften Rahm, sowie eine in Butter gedämpfte fein geschnittene Zwiebel. Mit dieser Masse bestreicht man den Kuchenteig, tut noch Butter oben darauf und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

c.

250 g Käse, 150 g Mehl, 150 g Zucker, 20 g Vanillezucker, 30 g Butter und 7 Eigelb werden mit etwa $\frac{1}{2}$ l Milch verdünnt, wozu dann noch der Schnee der 7 Eiweiß kommt. Eine Form wird nun mit Zuckerteig ausgelegt und dieser mit Weinbeeren bestreut, worauf auch die Masse eingefüllt und dann gebacken wird.

X nach J. B. d.

100 g Zucker, 10 Eigelb, 250 g Käse nebst 4 Löffel voll saurem Rahm werden gut untereinander gerührt. Dann fügt man 60 g Mehl, etwas Rosinen und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß bei, streicht die Masse auf einen mürben Kuchenboden und backt sie.

13. Käsekuchen von Blätterteig.

Eine Kuchenform wird mit Blätterteig belegt, dieser hellgelb gebacken und dann mit folgender Masse belegt: 250 g frischer Käse von geronnener Milch werden durch ein Haarsieb getrieben, mit 4 Eiern, 4 Eßlöffel voll Zucker, 60 g frischer Butter, 6 Eßlöffel voll Rahm und einigen Rosinen gut verrührt, in die Form eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

14. Blitzkuchen.

Man nimmt 150 g Butter, 300 g Mehl und 450 g Zucker. Mit dem Schneebesen schlägt man den Zucker mit 10 Eigelb 1 Stunde lang, siebt das Mehl dazu, gibt auch die zerlassene Butter und den Schnee der 10 Eiweiß bei, füllt dann die Masse in eine Form und backt sie langsam 1 Stunde lang.

15. Blitzkuchen, der nicht fehlen kann.

6 Eigelb werden mit 250 g Zucker recht schaumig gerührt und darunter nach und nach das zu Schnee geschlagene Eiweiß sowie 250 g Mehl gemengt. Dann fügt man noch 250 g zerlassene Butter, etwas Hirschhornsalz und ein wenig Arrak bei, worauf die Masse in eine Form gefüllt, aber nicht zu schnell gebacken wird.

16. Königskuchen.

375 g Butter werden schaumig gerührt, darunter kommt eine Mischung von 375 g Zucker, 6 Eigelb, Zitronen sowie zusammen 250 g Sultaninen und Korinthen, dann 125 g Mandeln und etwas Backpulver, das man mit 375 g Mehl vermischt hat, zuletzt gibt man auch den Schnee von den 6 Eiern dazu. Diese Masse wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

17. Blätterteigkuchen.

Der Blätterteig wird 1 cm dick in der gewöhnlichen Kuchengröße ausgewallt, in die Mitte eines ausgewallten Teigbodens eine Platte gelegt und rings um dieselbe ein Kuchen ausgeschnitten, den man auf das Kuchenblech legt. Sodann schneidet man mit dem Backrädchen aus dem übrigen ausgewallten Teige lange schmale Streifen, die zuerst in Gitterform und zuletzt in Kranzform über den

Kuchen gelegt werden. Gitter und Rand bestreicht man noch mit verklopftem Eigelb, worauf der Kuchen bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken wird. Nachher wird er mit eingekochten Früchten oder Gelee belegt; geschieht das mit verschiedenen Sorten von Früchten, so kann damit dem Kuchen auch ein schönes Aussehen gegeben werden.

18. Himbeerkuchen.

a.

Ein rundes Kuchenblech belegt man mit mürbem Teige, füllt diesen mit Himbeermarmelade, legt aus Teig ein Gitter mit Rand darüber, bestreicht dieses mit Eigelb und backt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

Auf die gleiche Weise bereitet man Johannisbeer- und Quittentkuchen.

b.

Ein Kuchenboden wird mit mürbem Teige belegt, mit Himbeeren dicht bestreut und gezuckert. Nachdem der Kuchen halb gebacken ist, gibt man den Kuchenguß darauf.

19. Heidelbeerkuchen.

a.

Ein Blech wird mit mürbem Teige ausgelegt. $\frac{1}{2}$ kg Heidelbeeren werden zerdrückt, damit 125 g Zucker, 2 ganze Eier, 2 Handvoll Weckmehl und 5—6 Eßlöffel voll dicker, süßer Rahm gut verrührt, worauf man die Mischung auf den Kuchen streicht und diesen zum Backen in den Ofen bringt.

b.

Ein Teighoden wird aus Zuckerteig hergestellt, der Rand formiert, der Boden dann mit 1 kg Heidelbeeren und gebackenen Mandeln bestreut und so gebacken. Nach dem Backen kommen noch Zimt und Zucker darauf.

20. Zwetschgencuchen.

Eine Form wird mit Buttermteig belegt und dieser wie bei Kirschencuchen vorgebacken. Der Kuchen wird nun mit den Zwetschgen belegt, die vorher aussteint, gewaschen und halbiert wurden, dann reichlich mit Zucker und mit 1 Messerspitze voll Zimt bestreut und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

21. Kirschencuchen.

Die Form wird mit Butter- oder Sandteig ausgelegt, dieser mit Kirschgen dick besetzt, die wieder mit etwas Zimt, Zucker und Mandeln bestreut werden, worauf der Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Ofen gebacken wird. Nun kommt folgender Guß darauf: man rührt 60 g Butter schaumig und mengt darunter 90 g Zucker nebst 3 Eigelb, 60 g Mehl, 1 Glas Milch oder Rahm und zuletzt den Schnee von den 3 Eiern. Nachdem diese Mischung über den Kuchen gegossen ist, wird dieser noch $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

22. Kirschencuchen aus Buttermteig.

Der Buttermteig wird ausgewallt und eine Kuchenform bis an den Rand damit belegt. Der Rand des Teiges wird mit einem Messer eingekniffen und mit Eigelb bestrichen, worauf der Teig in nicht sehr warmem Ofen hellgelb gebacken wird. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ kg gut reife schwarze Kirschgen darauf, von welchen die Stiele entfernt sind, bestreut diese mit 6 Eßlöffel voll Zucker und mit ebensoviel geriebenem Weißbrote und backt den Kuchen dann noch so lange, bis die Kirschgen weich sind.

23. Kirschencuchen mit Biskuitguß.

Auf obige Art bereiteter Kuchen wird, nachdem er mit Kirschgen belegt ist, mit folgendem Guß bedeckt: 4 Eigelb

werden mit 4 Eßlöffel voll Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann werden 4 Eßlöffel voll Mehl dazu gegeben, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Die Kirichen werden damit begossen und der Kuchen bei mäßiger Hitze so lange gebacken, bis er eine dunkelgelbe Farbe hat.

24. Kirichenkuchen mit Biskuitmasse.

180 g Zucker werden mit 7 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann Zitronensaft, 150 g Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Kirichen und der Schnee der 7 Eier dazu gegeben und alles gut vermengt, worauf es in eine bestrichene Form kommt und gebacken wird.

25. Zwiebelkuchen.

4 große Zwiebeln werden fein geschnitten, mit 30 g Butter weich gedämpft, mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm, 1 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eiern und etwas Salz gut verrührt. Alles wird dann in einen schon vorher gebackenen Butterteigkuchen eingefüllt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

26. Apfelmuchen

a.

wird bereitet wie Kirichenkuchen, nur gibt man anstatt der Kirichen Apfel darauf. Diese werden geschält und in der Mitte durchgeschnitten, indem man dabei das Kernenhäus herausnimmt und jede Hälfte des Apfels, je nach der Größe, in 8 oder in weniger Teile schneidet. Dann bringt man $\frac{1}{8}$ l Weißwein mit ebensoviel Wasser und 60 g Zucker zum Kochen, legt die Apfel hinein und läßt sie unbedeckt weich kochen, sorgt aber dafür, daß sie ganz bleiben und nicht zerfallen. Dann kommen sie auf einen Seiber zum Abtrocknen und der Kuchenteig wird Schnitt an Schnitt damit belegt. Hierauf wird der Kuchen mit Zucker und geriebenem Weißbrot überstreut und, nachdem der Teig etwas

vorgebacken ist, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Man kann auch folgenden Guß darauf machen: 3 Eier werden mit 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zimt, 3 Eßlöffel voll saurem Rahm, 2 Eßlöffel voll geriebenem Brot, sowie mit 1 Eßlöffel voll Kirschwasser gut verrührt. Nachdem die Äpfel auf den Kuchen gegeben sind, wird diese Masse darüber gegossen und der Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

b.

Die Form wird mit mürbem Teige und dieser mit geschnitzten Äpfeln dicht belegt. Aus 60 g zerlassener Butter, Rahm, 3 Eiern, Zucker und Mandeln bereitet man einen Guß, mit dem man die Apfelschnitze bedeckt.

27. Gerührter Apfelfuchen.

120 g Zucker und 8 Eier werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, darunter mischt man 120 g geschälte und gestoßene Mandeln, 8 geschälte auf dem Reibeisen geriebene Äpfel nebst der Schale einer halben Zitrone, etwas Zimt samt dem Schnee der 8 Eier und bringt es auf einen Buttermehlboden, der nun gebacken wird.

28. Zitronenfuchen.

Man wälzt einen runden Boden von mürbem Teige aus, legt ihn auf ein Kuchenblech, drückt dem Teigboden von gleichem Teige einen Rand an und backt ihn leicht im Ofen etwas an. Hernach wird der vorgebackene Kuchen mit einer Himbeermarmelade dünn bestrichen, mit einer Biskuitmasse belegt und dann vollends gebacken. Nach dem Backen glasiert man den Kuchen mit Zitronenglasur.

29. Traubenfuchen.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 6 bis 7 Eigelb hineingeschlagen und nach Belieben Zucker,

sowie die Hälfte einer feinverwiegten Zitronenschale dazugegeben. Zuletzt mengt man damit 4 geschnittene in heiße Milch eingeweichte und zart verrührte Milchwecken, ebenso die Beeren von 2 großen Trauben und endlich den Schnee der 7 Eier. Die Masse wird in eine Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

III. Torten und Törtchen.

1. Wie schon öfters bemerkt, muß auch bei Bearbeitung des Teiges zu Torten Luft in den Teig gebracht werden. Dieses geschieht dadurch, daß Eigelb und Zucker immer nach einer Seite hin (von links nach rechts) schaumig gerührt oder geschlagen werden. Wenn unter diese gerührte oder geschlagene Masse noch Mehl oder Brot kommen soll, so ist dieses nur leicht darunter zu mengen, es darf aber nicht mehr gerührt oder geschlagen werden, weil das die Torte speckig macht.

2. Um den gerührten oder geschlagenen Teig in die Höhe zu treiben, ist demselben etwas Zitronensaft oder Alkohol (Kirschenwasser, Kognak, Rum) beizugeben.

3. Die gerührten Teige haben zum Backen nur mäßige Hitze notwendig und brauchen zum Garwerden gewöhnlich 1 Stunde. Törtchen von Blätterteig dagegen erfordern eine starke Hitze, da der Teig sonst zusammenschrumpft oder wenigstens nicht aufgeht. Auch sollen sie am gleichen Tage gemacht werden, an dem man sie gebrauchen will.

4. Feines Tortengewürz. 125 g feiner Zimt, 60 g Nelken, 60 g Piment, 30 g Kardamomen, 15 g Muskatblüte und 15 g Muskatnüsse werden zusammen im Mörser zerstoßen und durch ein Haarsieb gesiebt.

1. Einzertorte.

a.

250 g ungeschälte Mandeln werden gestoßen, durch einen Seihes gesiebt und auf dem Backbrett mit 125 g Zucker sowie mit 125 g Mehl zu einem Häufchen ge-