

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

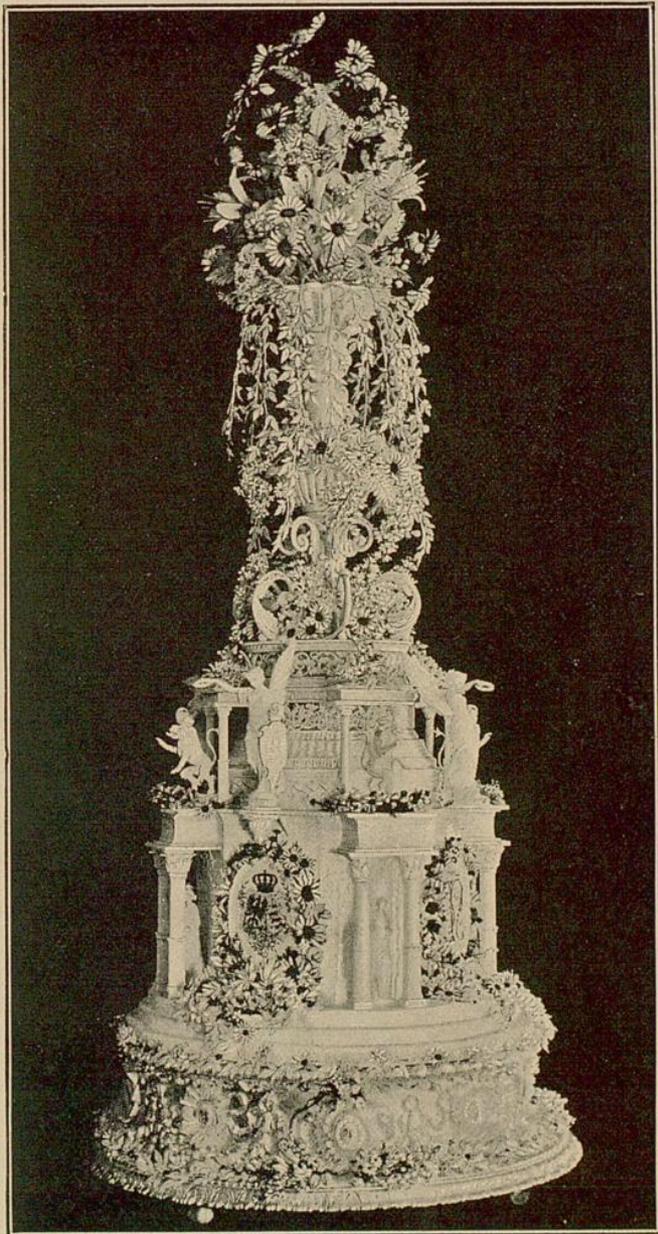
A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

16. Abschnitt. Kuchen und Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-56535



Hochzeitskuchen

zur Vermählung der Prinzessin Margarethe von Preussen mit dem Prinzen
Carl Friedrich von Hessen. Gefertigt von Carl Jaedicke, Mundkoch u. Backmeister
Sr. Majestät des deutschen Kaisers.

16. Abschnitt.

Kuchen und Torten.

a. Kuchen.

1. Mürber Buttermteig.

Zu 250 Gramm Mehl schneidet man ebensoviele frische Butter, thut einen Schoppen Wein und 2 Eier dazu, ferner etwas Salz und Zucker, wirkt den Teig gut und wälzt ihn nach Belieben zu Torten oder Pasteten u.

2. Buttermteig.

Zu Kuchen nimmt man 375 Gramm Butter und 500 Gramm Mehl; für Rissoles, Croutons u. dergl. wird Butter und Mehl zu gleichen Theilen genommen.

Man verarbeitet das Mehl mit dem vierten Theil der Butter zu einem Teig, wälzt ihn aus und läßt ihn einige Zeit ruhen. Dann giebt man wieder einen Theil der Butter hinzu, schlägt ihn zusammen, wälzt ihn aus und stellt ihn abermals bei Seite und so fort, bis die Butter zu Ende ist.

3. Guter Buttermteig zu Kuchen.

125 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel weißen Wein und 1 Eidotter; $\frac{1}{3}$ vom Mehl wird mit der Butter verarbeitet, $\frac{2}{3}$ des Mehles mit dem Eigelb und Wein zu einem Teig gemacht und ausgewälzt; hierauf beide Teige aufeinander gelegt und 2—3 mal ausgewälzt, nachdem man denselben immer wieder zusammenlegte.

4. Altdeutscher Nischkuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird mit 625 Gramm Weizenpuder schaumig gerührt, hierzu fügt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 12 Eigelb, 90 Gramm gestoßene, bittere Mandeln und zuletzt 12 zu Schnee geschlagene

Eiweiß dazu und füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt die Masse bei mittlerer Hitze.

5. Bayerischer Apfelmuchen.

170 Gramm Butter rührt man zu Schaum, fügt eine halbe Obertasse gestoßenen Zucker, 2 Eigelb, 250 Gramm Mehl, etwas feines Salz hinzu, macht alles zum Teig und rollt denselben aus. Er wird fingerdick mit einem recht süßen Apfelmus bestrichen und dann bäckt man ihn eine halbe Stunde. Sodann schlägt man 4 Eiweiß zu Schaum, mischt ungefähr 125 Gramm gestoßenen Zucker darunter, streicht diese Mischung auf den Kuchen und läßt ihn nochmals 5—10 Minuten backen.

6. Feiner Apfelmuchen,

250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eigelb werden zusammen zu geschmeidigem Teig verarbeitet und auf einem Blech oder flacher, ausgestrichener Form gebacken; dann giebt man fein gehobelte Äpfel mit Zucker darauf, schiebt ihn abermals in den Ofen, bis die Äpfel weich sind, schlägt das Eiweiß der 4 Eier zu Schnee, mischt 125 bis 250 Gramm Zucker nach Belieben darunter, streicht die Masse über den Apfelmuchen und läßt den Schnee im Ofen trocknen; statt des Eierschnees kann man auch Schlagsahne auf den Kuchen geben, doch darf er dann nicht mehr in den Ofen geschoben werden. Nimmt man statt der Apfelscheiben Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren etc., so vermischt man diese mit dem süßen Schnee, streicht diesen dann auf den Teigboden und läßt ihn im Ofen trocknen.

7. Feiner Apfelmuchen (andere Art).

125 Gramm frische Butter, 375 Gramm feines Mehl, 1 Ei, Zucker, bis die Masse süß genug ist, eine Obertasse voll Wein, alles dies vermengt, ausgerollt und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt.

Feine Netetten schneidet man in der Mitte durch, schneidet feine Schnitten überall hinein, übergießt sie mit Kirschwasser und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Wenn sie einige Stunden geweicht haben, belegt man den Kuchen damit, streut gut gereinigte Rosinen darüber und bäckt ihn. Nachdem er fertig ist, schlägt man folgenden Guß darüber:

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, Zucker und gestoßene Vanille darunter, bis es süß genug ist. Damit bestreicht man den Kuchen, stellt ihn nochmals in den Ofen, bis der Guß hellgelb ist.

Zu diesem süßen Teig kann man auch alle sonstigen Obst-arten verwenden.

8. Bisquitkuchen.

10 Eigelb, 250 Gramm Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone rühre man schaumig, gebe das geschlagene Eiweiß von 10 Eiern nebst 250 Gramm gemischtes Mehl (125 Gramm Weizen-, 125 Gramm Kartoffelmehl) dazu, gebe die Masse in eine gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Form und backe den Kuchen ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden bei mittlerer Hitze.

9. Blitzkuchen.

180 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 3 Eier dazu, das Weiße zu Schaum geschlagen, 180 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, etwas Zimt, die Masse in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form gefüllt und gebacken.

10. Blitzkuchen ohne Hefe.

Eine Tasse Butter, $1\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 2 Tassen Zucker, 5 Tassen Mehl, 4—5 Eigelb, 1 Theelöffel Natron, 1 Theelöffel Cremor tartari, etwas abgeriebene Zitrone, etwas Vanille, rühre dies $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig, ziehe zuletzt den Eierschnee leicht darunter, fülle die Masse in eine gut gebutterte Form, lasse es im Ofen auf einem Stein langsam backen; mittelst eines kleinen, spitzen Hölzchens sticht man dann und wann in den Kuchen hinein, um sich zu überzeugen, ob derselbe durchgebacken ist; hastet kein Teig mehr am Hölzchen, so ist der Kuchen fertig.

11. Amerikanischer Chocoladekuchen.

Auf dem Feuer rührt man einen halben Tassentopf süße Milch, 1 Tassentopf geriebene Chocolade, 1 Gelbei, 1 Theelöffel Vanilleneextract, 375 Gramm braunen Farinzucker zu dicklichem Creme, bis die Masse kochen will; diesen mischt man nun unter folgenden Teig: eine halbe Tasse zerlassene Butter, eine halbe Tasse süße Milch, eine Tasse braunen Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel Natron und 2 Tassen Mehl; nachdem alles zusammen gut verarbeitet, bäckt man den Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze.

12. Eiweißkuchen.

250 Gramm Butter rührt man mit 250 Gramm Zucker schaumig; hierzu kommt 250 Gramm Mehl und 9 zu Schnee ge-

schlagene Eiweiß. Die Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene Kuchenform und bäckt sie langsam; das Mehl wird zuletzt unter die Masse gezogen.

13. Erdbeerkuchen.

125 Gramm Mehl, 70 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker wird zu einem Teig gewirkt, fingerbreit ausgewälkt und gebacken. Der ausgefüllte Kuchen wird mit Erdbeeren bestreut, der Schnee von 2 Eiweiß mit Zucker gemischt und darüber gestrichen.

14. Galanteriekuchen.

Ein halbes Kilo Butter wird mit 625 Gramm Weizenmehl und 330 Gramm Zucker gehörig geknetet. Dann macht man von diesem Teige 6—8 Platten, backt sie hellbraun und streicht nachher Gelée dazwischen.

15. Gricstopfkuchen.

Nimm 6 Eier, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Gries. Das Gelbe der Eier wird mit dem Zucker dreiviertel Stunden lang gerührt, dann der Gries und Schnee der Eier nebst einer Messerspitze Ammonium hinzugethan; Gewürz nach Belieben. Im Ofen lang gebacken.

16. Feiner Käsekuchen.

Hierzu nimmt man denselben Teig wie beim feinen Apfelmuchen und giebt folgende Masse auf den Teig: 1 Quart Quark wird so fein als möglich gerührt, darunter giebt man 3 Gelbeier, 4 Eßlöffel feines Mehl, Zucker nach Belieben, desgl. gut gesäuberte Korinthen, mischt alles gut untereinander und streicht die Masse auf den abgebackenen Teig und bäckt ihn zum zweiten Male schnell ab; diese Masse kann auch auf Hefenteig gestrichen werden, dann ist aber nur einmaliges Backen erforderlich.

17. Guter Kirchenkuchen.

250 Gramm geriebenes Schwarzbrot, 250 Gramm gesiebten Zucker, Zimt und wenig Nelken nach Geschmack, alles gut vermengt, bis die Masse feucht ist, dann 7 Eigelb dazu, das Weiße zu Schnee geschlagen, 30 Gramm bittere Mandeln hinein gerieben, in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt und mit dreiviertel Kilo süßen Schwarzkirschen belegt.

18. Knüppelmuchen.

1 Kilo Mehl, 375 Gramm Zucker, 16 Eigelb, 4 Löffel Sahne zu einem Teig geknetet, ausgerollt, kleine Rollen davon gemacht,

die etwa in Zwischenräumen von 1 cm geschnitten werden, so daß es kleine Kugeln werden, in $1\frac{1}{2}$ Kilo Schweineschmalz hellbraun gebacken. Dann wird gerieben: $\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln, 250 Gramm Zitronat, 8 Gramm gestoßenen Kanel, ebenso 4 Gramm Nelken, Cardamom; dies thut man in $1\frac{1}{2}$ Kilo geläuterten Zucker, der ordentlich Fäden spinnen muß. Zuletzt die Kügelchen hinein, rührt alles behutsam um, beachtet, daß alle Kügelchen mit Zucker bedeckt sind. Dann gießt man die heiße Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, legt ein mit demselben Öl bestrichenes Papier darauf und beschwert die Form mit Steinen oder Gewichten. Nach 1 oder 2 Tagen kann der Kuchen aus der Form genommen werden. Er hält sich monatelang frisch.

19. Korinthenkuchen.

250 Gramm Butter werden geflärt und zu Schaum gerührt und dazu 250 Gramm Zucker, gestoßene Mandeln, Vanille und Zitronenzucker und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gerührt. Dann schlägt man 8 Eigelb, schüttet 250 Gramm gesiebtes Weizenmehl dazu nebst 100 Gramm Rosinen und 100 Gramm Korinthen und zuletzt den Eierschnee, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und backt es eine Stunde.

20. Königskuchen.

750 Gramm Butter, 750 Gramm Zucker, 875 Gramm Mehl und 20 Eigelb rührt man gut schaumig; dazu kommen noch 180 Gramm Zitronat, 180 Gramm Sultaninen, 180 Gramm Korinthen und zuletzt zieht man den Schnee der 20 Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine längliche Form gefüllt und nicht gar zu schnell gebacken.

21. Krachkuchen zu Thee.

Man bereitet einen Teig aus $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 125 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, einem Ei und Zitronengelb auf Zucker abgerieben, rollt ihn fingerdick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und Mandeln und bäckt ihn im Ofen hellgelb.

22. Englischer Kuchen.

250 Gramm Korinthen, 250 Gramm gereinigte Rosinen, 125 Gramm süße, abgeschälte, fein gemahlene Mandeln, 60 Gramm in Würfelchen geschnittene Zitronat, 250 Gramm schäumig gerührte Butter, 250 Gramm fein gesiebter Zucker. Nach und nach kommen

7 Eigelb, 300 Gramm Mehl, das Abgeriebene einer Zitrone dazu, nebst einer Prise Salz und Zimt, ein reichliches Weinglas Rum, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Ammonium, verarbeitet diese Masse tüchtig, je länger, je besser, gibt zuletzt den Eierschnee unter die Masse und bäckt den Kuchen in einer gut gebutterten, mit Weckmehl bestreuten Form 1 Stunde in der Röhre und stürzt ihn erkaltet. Er muß schön hellbraun gebacken sein.

23. Englischer Kuchen (andere Art).

150 Gramm Zucker wird mit 12 Eigelb schaumig gerührt, dann kommt 90 Gramm Butter in 180 Gramm Mehl verhackt dazu, nebst 90 Gramm Korinthen und 90 Gramm fein geschnittener Früchte, zieht den Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt den Kuchen langsam und wenn er fertig ist, glasiert man ihn mit Zitronen-Glasur.

24. Lieblings-Kuchen.

6 Eigelb werden mit 2 Eier schwer Butter verrührt, 4 Eier schwer Mehl und 6 Eier schwer Zucker daran. Das Ganze mit etwas Salz vermengt, den Schnee der Eier daran und in einer mit Butter ausgestrichenen Springform gebacken.

25. Magdalenen-Kuchen.

250 Gramm Butter, 3 Eier, 4 Dotter, werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 250 Gramm Zucker, 65 Gramm fein geschnittene Mandeln und Zitronenschale nach und nach dazu gerührt, auf ein gut gestrichenes Papier, oder Mehl bestäubtes Blech, fingerdick gestrichen, gefüllt, mit Mandelfiletz und Zucker bestreut und schön hellbraun gebacken.

26. Moskauer Brot.

Man rührt 100 Gramm Zucker mit 8 Eidottern gut ab, mengt den steif geschlagenen Eiweißschnee darunter, nebst 70 Gramm mit Arae angefeuchtete Semmelbrösel, 1 Täfelchen Chocolate, 70 Gramm fein geschnittene Mandeln, mischt alles gut, füllt es in eine gebutterte und ausgestreute Form und bäckt es im Ofen.

27. Natronkuchen.

250 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, dann fügt man 5 Eigelb, 250 Gramm Zucker, 1 Tassenkopf ungekochte Milch, ferner 250 Gramm Kartoffelmehl, 250 Gramm Weizenmehl, 1 ab=

geriebene Zitrone, einige gestoßene bittere Mandeln dazu. Ist dies gut verarbeitet, dann gibt man 2 Theelöffel Cremor tartari, 1 Theelöffel Natron und den Schnee der 5 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine gut gebutterte Napfkuchenform und schiebt sie gleich in den Backofen. Backzeit 1—1½ Stunden.

28. Obst-Kuchen.

Eine Form wird dünn mit Butter belegt, beliebiges Obst 2 Finger dick darauf, und darüber gegossen; dann bereitet man einen Teig von ½ Liter saurem Rahm, 125 Gramm Mandeln, die in Stücke geschnitten sind, 250 Gramm Zucker und einen flachen Teller voll geriebenem Weißbrod und 6 Eigelb. Zuletzt gibt man den Eierschnee der 6 Eier dazu, läßt den Kuchen 2 Stunden backen und bestreut ihn dann mit Butter. Nimmt man Kirschen zu dem Kuchen, so muß der Saft zuerst abgelassen sein.

29. Feiner Obst-Kuchen.

Es wird ein mürber Teig bereitet, von 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Eidotter, 62 Gramm Zucker, in einer Springsform gebacken, darauf das fertige Kompot gelegt, worüber folgender Guß gethan wird: 5 Eigelb, 1 Saucière saure Sahne, 5 Löffel Zucker, Schnee der Eier, 5 gestoßene Zwiebäcke. Der Kuchen wird in nicht zu heißem Ofen gebacken.

30. Obst-Kuchen als Dessert.

Man nehme gewöhnlichen mürben Teig, drücke ihn auf den Boden einer Springsform und backe ihn bei flacher Hitze hellbraun. Mittlerweile schmort man nun das dazu bestimmte Obst: wie z. B. Kirschen, Stachelbeeren, Pflaumen u., thut diese auf den Teig und macht dann folgenden Guß: 4 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale und Saft und 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, gießt es über das Obst und bäckt es fertig.

31. Pflaumenkuchen.

Von 125 Gramm Butter, 35 Gramm Zucker, 1 Ei, feinem Mehl und ungefähr ¼ Liter Milch bereitet man einen nicht zu festen Teig, läßt ihn an kühlem Ort etwas liegen, rollt ihn dann zu einem langen Kuchen aus, schlägt ihn vierfach zusammen, läßt ihn wieder ruhen und rollt dann den Teig stark 2 messerrückendick aus, legt ihn auf ein Kuchenblech, formt ringsherum einen Rand und durchsticht ihn manchmal mit der Gabel, damit keine Blasen

während dem Backen entstehen. Alsdann belegt man den Boden mit saftigen, süßen, halbierten Pflaumen und gießt folgenden Guß darüber: 2 Eidotter werden mit $\frac{1}{4}$ Liter dickem, saurem Rahm, 1 Prise Salz und Zucker gequirlt, dann zieht man den Schnee der beiden Eiweiß leicht darunter nebst feingeschnittenen Mandelfilets. Nun läßt man den Kuchen gut durchbacken und bestreut ihn dann mit reichlich fein gesiebttem Zucker und Zimt.

32. Propheten-Kuchen.

2 Eidotter, 1 Ei, 1 Löffel zerlassene Butter, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel saure Sahne, Zitronensaft und Schale, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Arac, werden mit soviel feinem Mehl vermengt, daß es ein lockerer Teig wird; dann wird dieser auf einem gut vorgerichteten Bleche bei schneller Hitze gebacken, aus dem Ofen kommend, mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

33. Quarkkuchen.

200 Gramm feingestoßene, alte Semmel werden in 400 Gramm Milch aufgeweicht; 400 Gramm gut ausgepreßter Quark wird durch einen Durchschlag getrieben und mit dem eingeweichten Brod vermengt, sowie mit 6 Eigelb, die mit 80 Gramm Zucker schaumig gerührt wurden, und einer Tasse voll gereinigter Rosinen, nebst einer abgeriebenen Zitronenschale; zuletzt kommt der steife Eierschnee an die Masse, hüllt sie in eine gut gebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Form, bäckt den Kuchen im Ofen schön braun und reicht eine Fruchtsauce dazu.

34. Reiskuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Reis wird in Milch gekocht, abkühlen lassen, mit 125 Gramm abgeriebener Butter, 10 Eidottern gemischt, den Reis dazu gerührt, mit Zucker, Zimt, geriebener Zitronenschale und Korinthen versehen, das zu Schaum geschlagene Eiweiß daran gethan und gebacken. Man serviert ihn mit Weinsauce.

35. Rosinenkuchen.

375 Gramm Zucker wird mit 6 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierzu 375 Gramm Mehl, 65 Gramm feingestoßene Mandeln und 125 Gramm gut gereinigte Rosinen darunter; eine Kuchenform wird gut gebuttert und von der Masse ein Kuchen länglich dick darauf gelegt und mit 65 Gramm länglich geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken.

36. Stachelbeerkuchen von Pflückerig.

250 Gramm Butter, 2 Eier, etwas Salz, 375 Gramm Mehl. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den Eiern und dem Salz zu einem guten Teige verarbeitet. Nun rollt man $\frac{3}{4}$ der Masse nicht zu dünn aus, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, legt die Stachelbeeren darauf, doch so, daß ein zwei Finger breiter Rand frei bleibt, und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Nun wird der Rand herübergeschlagen, von dem zurückgelegten Teige werden mit einem Kuchenrädchen schmale Streifen geschnitten, und gitterartig über die Stachelbeeren gelegt. Man läßt den Kuchen, bei guter Hitze, 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde backen.

37. Geschlagener, guter Topfkuchen.

$\frac{1}{4}$ Stück Butter zu Sahne gerührt, dann abwechselnd hinzugefügt: 4 Gelbeier, 2 Tassenköpfe voll Zucker, 5 Tassenköpfe Mehl, 1 Tassenkopf voll Milch, etwas abgeriebene Zitrone, den Schnee der 4 Eier und ein doppeltes englisches Brausepulver; dies alles wird gut und durch einandergeschlagen und in eine gebutterte Topfkuchenform gethan.

38. Feiner Traubenkuchen.

125 Gramm gestoßene Mandeln, 125 Gramm geriebenes Weißbrod, 250 Gramm gestoßenen Zucker werden mit 11 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann fügt man nach Belieben noch Zimt, Nelken und Zitronenschale dazu, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, streut es mit geriebenem Weißbrod aus, gießt die Masse hinein und legt die Traubenbeeren obenauf.

39. Feiner Traubenkuchen (andere Art).

250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 2 Eßlöffel fein gesiebter Zucker und eine Prise Salz, 1 Ei nebst $\frac{1}{2}$ Gläschen Kirschwasser wird zu einem Teig gut verarbeitet, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt und ruhen lassen; sodann wird der Teig ausgerollt, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, dicht mit abgezupften, reinen Traubenbeeren bedeckt, mit gesiebtm Zucker, Zimt, kleinen Rosinen und fein geschnittenen Mandeln bestreut. Hierzu folgender Guß:

$\frac{1}{2}$ Schoppen süßer Rahm wird mit Zucker, 3 Eigelb und dem Schnee der 3 Eiweiß gut vermischt und darüber gegossen.

40. Vanille-Kuchen.

4 ganze Eier werden mit 250 Gramm feinem, gestoßenen Zucker und einer halben Schote fein gewiegter Vanille eine halbe Stunde schäumig gerührt; dann giebt man in ziemlich grobe Stifte geschnittene Mandeln nach Belieben darunter, gibt nach und nach 250 Gramm feinstes Mehl dazu, füllt die Masse in eine gut gebutterte und mit Weckmehl bestreute Form und läßt den Kuchen bei gelinder Hitze hellgelb backen; zu Wein ist der Kuchen sehr zu empfehlen, auch kann man ihn in einer festverschlossenen Porzellan-schüssel lange Zeit frisch erhalten.

41. Ein Verlobungs-Kuchen.

(Bolo Inglez.)

250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 6 Eier, etwas Ranella und $\frac{1}{2}$ Glas feiner Wein. Die Butter wird zu Sahne gerührt. Eier und Zucker in einer anderen Schüssel $\frac{1}{4}$ Stunde gut gerührt, dann kommt die zu Sahne gerührte Butter dazu, eine Messerspitze Ranella (weißer Zimt), der Wein, und zuletzt das Mehl; die ganze Masse wird noch $\frac{1}{4}$ Stunde gut gerührt bis der Teig Blasen wirft. Der Kuchen wird in einer gut gebutterten Topftuchenform in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Backzeit etwa $1-1\frac{1}{2}$ Stunde.

42. Weimar-Kuchen.

6 ganze Eier, 250 Gramm gesiebter Zucker werden zusammen verrührt; 185 Gramm leicht gerührte Butter, ein schwaches Viertel-liter Milch, 750 Gramm Mehl, in welches vorher 20 Gramm Weinstein und 7 Gramm doppelkohlen-saures Natron gemischt und gesiebt worden, werden gut verarbeitet, nebst 30 Gramm bitteren Mandeln und einer abgeriebenen Zitronenschale. Hierauf füllt man die Masse in eine gut gebutterte Form und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

43. Zuckernudel.

Zu 40 Gramm Mehl wird ebensoviele gestoßener Zucker, mit 5 mittelgroßen Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter Milch genommen; der flüssige Teig wird auf dem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

44. Zwetschkentuchen.

Zwetschen werden geschält, ausgekernt und mit Zucker und Zimt bestreut. Bereite einen Buttermehl auf das dazu bestimmte Blech, lege die Zwetschen darauf, forme einen Rand darum, wie bei all' diesen

Kuchen, streue Zucker und Zimt darüber und backe es. Diesen Kuchen kann man auch mit jedem anderen Obst bereiten.

45. Hundertjähriger Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird nach und nach mit 20 Eidottern schaumig gerührt, etwas Muskatblüte, Salz und Araac de Goa dazu gegeben, sowie 1 Kilo ff. Weizenmehl glatt darunter gearbeitet in eine flache Form gefüllt und langsam gebacken.

b. Torten.

46. Apfeltorte.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt; dann fügt man 3—4 Eier, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitrone, etwas Vanille und soviel Mehl dazu, daß es einen guten Teig gibt, der sich stark messerrückendick ausrollen läßt, belegt damit die gut gebutterte und bestreute Form, füllt auf den Teigboden in Scheiben geschnittene Äpfel, die man vorher in Zucker und Rum geschmort hatte und bestreut sie mit geschnitzten Mandeln und ausgequollenen Korinthen; den übrig gebliebenen Teig rollt man dünn aus, schneidet zwei fingerbreite Streifen, legt sie gitterartig über die Äpfel, quirlt ein Ei mit Zucker und Butter, und bestreicht damit die Torte. Dann formt man ebenfalls von den Teigresten einen kleinen, fingerdicken Rand um die Torte, streut nochmals der Länge nach geschnittene Mandeln darauf und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze (auf einem Stein) im Ofen schön gelb.

47. Backwerk Umberto.

Von 500 Gramm Mehl, 18 hart gesottenen und durch den Sieb getriebenen Eigelb, 250 Gramm von der besten Butter, 120 Gramm Zucker, etwas Orangegeschmack wird ein Teig gemacht, der mindestens 2 Stunden ruhen muß.

Aus dieser Masse werden ganz dünne Platten ausgerollt, in einem sehr mäßig heißen Ofen abgebacken und dann schichtweise mit einem Aprikosens Kompott aufdressiert. Das Ganze mit einer festen Schlagahne, die mit Vanillen- und Maraschinogeschmack veretzt wird, garniert.

48. Kaiser-Torte.

8 Eiweiß schlage zu festem Schnee und ziehe $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker darunter. Dann nehme man ein Blatt Papier, ziehe mit Hilfe einer Stürze mit Bleistift einen Kreis und spritze durch eine Papierdüte die Hälfte der Masse darauf. Die andere Hälfte streiche man glatt auf ein zweites Papier, spritze einen erhabenen Rand darauf und backe (nicht bloß trocknen) die Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde gelb, stelle sie dann noch einen Tag an einen warmen Ort, entferne das Papier, fülle den Boden mit Schlagsahne und Vanillezucker, oder mit Gefrorenem und lege den Deckel darauf. Zu beachten ist, daß die Bleche, auf welchen die Torte gebacken wird, nicht fettig sein dürfen, da sich sonst das Papier nicht leicht löst.

49. Bisquittorte.

14 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebter Zucker werden tüchtig im Reibenapf gerieben; dann fügt man Schale und Saft einer Zitrone hinzu, nebst 250 Gramm Kartoffelmehl und reibt dies eine kleine Stunde, dann fügt man den Schnee von 7 Eiweiß hinzu und bäckt dies in einer gut ausgestrichenen Blechform, $\frac{3}{4}$ Stunde, im Brat- oder Backofen.

50. Bretaguer Torte.

Von derselben Mandelmasse wie in Nr. 62 angegeben, bereitet man zwei Teile und füllt dieselben, wenn sie gebacken sind mit $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenem Rahm, unter welchen man Erdbeermark je nach Geschmack gezogen hat. Oben bestreut man die Torte ebenfalls mit Rahm und verziert sie etwas.

51. Brottorte.

200 Gramm Mandeln werden mit 4 ganzen Eiern fein gestoßen und mit 200 Gramm Zucker und 8 Eigelb schaumig gerührt, 1 Glas Rum, 100 Gramm geriebene Chocolate, 5 Gramm gestoßene Nelken und 150 Gramm geriebenes und geröstetes Brot nebst dem geschlagenen Eiweiß von 8 Eiern dazu gerührt, in eine gebutterte Form gegeben und 1 Stunde sehr langsam gebacken.

52. Bunte Torte.

375 Gramm Butter rühre zu Schaum, gib $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und 8 Eier langsam dazu, zuletzt 250 Gramm Weizen- und 250 Gramm Reismehl, etwas Vanille und Zitrone. Von dieser

Masse backe 5—6 Kuchen in einer Springsform die mit Butterpapier ausgelegt ist. Nach dem Erkalten werden die Kuchen mit Marmelade bestrichen und zu einer Torte zusammengesetzt.

53. Chocolate-Torte.

6 ganze Eier und 6 Dotter werden mit 250 Gramm gesiebtem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; dann kommen 80 Gramm geriebene Gewürzchocolade, etwas abgeriebene Zitronenschale, 140 Gramm Weizenpuder oder feinstes Mehl und der Eierschnee darunter, fülle die Masse in eine Form und lasse sie schön backen; man kann auch fein geriebene Mandeln unter die Masse nehmen, wenn man die Torte besonders fein haben will.

54. Erdbeer-Torte.

Man bereitet einen süßen Buttermteig von 375 Gramm feinem Mehl, 250 Gramm fein geriebener Butter, 125 Gramm fein gestoßenem Zucker, etwas Salz und 5 Eigelb. Eine Tortenform wird mit dem Buttermteig belegt und im Ofen gebacken. Dann bereitet man folgenden Creme: 1 kleiner Löffel Mehl wird mit 1 Schoppen süßem Rahm zart angerührt, dann schlägt man 9 Eigelb dazu, Zucker, $\frac{1}{2}$ Schote fein gestoßene Vanille daran, setzt alles auf Feuer und rührt es, bis sich die Masse gedickt hat; alsdann gießt man es halb erkaltet auf die Torte und wenn die Masse völlig erkaltet ist, giebt man stark gezuckerte, frische Walderdbeeren darauf, läßt alles zusammen im Ofen nochmals anziehen, zuckert die Torte nochmals leicht und serviert sie. Wer die Torte einfacher liebt, kann sie wie die Johannisbeertorte bereiten.

55. Himbeer-Torte.

Man belegt ein Tortenblech mit feinem Buttermteig. Dann bereitet man folgenden Guß: 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann kommen 5 Eigelb, 125 Gramm gesiebter Zucker, 125 Gramm fein geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale und der Schnee der 5 Eier dazu. Dies rührt man nun tüchtig untereinander glatt, giebt die Hälfte davon auf den Tortenboden, giebt eine Lage frische Himbeeren darauf, die man reichlich mit Zucker bestreut, giebt dann die andere Hälfte des Gusses darauf und bäckt die Torte im Ofen.

56. Jäger-Torte.

5 ganze Eier werden mit 4 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde mit 250 Gramm ungeschälten, geriebenen Mandeln, 250 Gramm Zucker und ab-

geriebener Zitronenschale zusammen gerührt; dann zieht man den Schnee der 4 Eier leicht darunter, giebt die Masse in eine gut gebutterte und mit Mehl bestäubte Form und backt sie bei nicht zu starker Hitze. Alsdann giebt man Confiture oder eingemachte Früchte darauf, streicht etwas Guß darüber, bestehend aus etwas Eierschnee mit fein gesiebtm Zucker und fein geschnittenen Mandelfilets vermischt und läßt dies nochmals im Ofen etwas zusammen anziehen.

57. Johannisbeer-Torte.

Man bereitet einen guten Butterteig, belegt eine Tortenform damit und bestreut ihn dicht mit gut gezuckerten Johannisbeeren, auf welche man folgenden Guß giebt: 125 Gramm Zucker wird mit 5 Eigelb schaumig abgerührt, alsdann kommen 125 Gramm fein geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale und zuletzt der Schnee der 5 Eier darunter und bäckt die Torte im Ofen.

58. Kartoffel-Torte.

Kartoffeln werden geschält, verrieben und in warmes Wasser gethan. 125 Gramm Butter wird mit 10 Eidotter zu Schaum geschlagen, 125 Gramm gestoßene Mandeln dazu gerührt nebst 125 Gramm von den gut ausgedrückten Kartoffeln, Zimt, Zitronenschale, Zucker und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, die Masse in eine Form gefüllt und gebacken.

59. Käse-Torte.

375 Gramm Zucker rührt man mit 125 Gramm Butter schaumig, fügt alsdann 18 Eigelb dazu, nebst 1 Kilo fein geriebenem Käse, zieht zuletzt den Schnee der 18 Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butterteig ausgelegte Kuchenform und backt die Torte bei mittlerer Hitze.

60. Pinzer Torte.

250 Gramm feines Mehl, 250 Gramm fein gestoßener Zucker, 250 Gramm frische Butter, 250 Gramm abgezogene, fein gemahlene Mandeln, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 15 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 60 Gramm fein gewiegtes Zitronat, 60 Gramm fein gewiegte Orangeat, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Weinglas Arac, Kirschwasser oder Rum dazu und dies alles zusammen zu einer festen, schweren Masse zusammengewirkt und über Nacht kühl gestellt. Beim Gebrauch wird soviel von der Masse heruntergeschnitten, als man zu einem

nicht zu dicken Tortenboden nötig hat, rollt sie schön rund aus und belegt die Tortenform damit. Von dem übrigen Teig dreht man einen schönen Rand ringsherum und belegt den Boden mit feinem Himbeergelee; nun legt man feine gitterartige Streifen kreuz und quer von dem Teigreste über die Fülle und bakt diese ausgezeichnete Torte bei nicht zu starker Hitze schön hellbraun. An kühlem Orte aufbewahrt, hält sich die Torte sehr lange Zeit frisch, und sie sollte vor Gebrauch stets einige Tage vorher schon gebacken sein.

61. Mandeltorte.

180 Gramm Zucker wird mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt; dann giebt man nochmals 6 Gelbeier dazu, nebst 60 Gramm feines Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Rum, etwas Zitronat, 6 Eiweiß, 180 Gramm geschälte, fein geriebene Mandeln und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß, giebt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, bäckt die Torte langsam und bestreut sie dann mit Zucker.

62. Makrounen-Torte.

250 Gramm geschälte Mandeln reibt man mit Eiweiß nicht zu weich, fügt, wenn dieselben fein sind, 375 Gramm Zucker bei und streicht die eine Hälfte der Masse auf einen von Oblaten hergestellten Boden, die andere Hälfte wird mittelst Spritze zu Feldern, in Form eines Sternes gespritzt, bäckt dann die Torte bei mittlerer Hitze und füllt die Felder nach dem Backen abwechselnd mit Aprikosen- und Johannisbeergelee.

63. Mohn-torte.

Zu derselben benützt man denselben mürben Teig wie zur Apfeltorte, hier kann man jedoch das Gitter fortlassen, wenn man es nicht liebt. Der Mohn wird gebrüht, das Wasser abgegossen, unter den Mohn 2—3 Eier, Zucker und Mandeln gemischt, der Teighoden damit gefüllt, obenauf mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Zum Füllen kann man auch Kirschen, Heidel-, Stachel- oder Himbeeren, oder auch jede Marmelade mit Rum oder Rosenwasser vermischt, nehmen.

64. Mozart-Torte.

200 Gramm Butter mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt; ein ganzes Ei, 5 Eigelb, Muskatblüte, gestoßener Zimt, Zitronschale, 100 Gramm gewiegte und 100 Gramm in Streifen geschnittene Mandeln, 75 Gramm Mehl dazu. Alles zu einem

glatten Teig verarbeitet. Zu einer messerrückenstarken Platte ausgerollt, aus welcher man einen runden Tortenboden ausschneidet. Man legt denselben auf weißes Papier, durchsticht ihn mehrere Male und bestreicht ihn messerrückendick mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade, ein daumenbreiter Rand bleibt frei und wird mit Ei bestrichen; von dem übrigen Teig macht man ein Gitter und einen Rand über die Torte und bäckt dieselbe langsam eine Stunde zu schöner Farbe.

65. Nuß-Torte.

125 Gramm Nüsse werden mit etwas Wasser fein gerieben und gestoßen; dann rührt man 8 Eidotter mit 125 Gramm Zucker schaumig, fügt die Hälfte der Nußmasse, 125 Gramm Mehl, halb Weizen- halb Kartoffelmehl, den steif geschlagenen Schnee von den 8 Eiweiß hinzu und rührt alles gut untereinander. Die Masse kommt hierauf in zwei runde, flache, mit Butter ausgestrichene Blechformen und wird sofort in den Ofen geschoben, welcher jedoch nicht zu heiß sein darf; nun bereitet man die Füllung. Diese besteht aus der übrigen Nußmasse, einem ganzen Ei, etwas Zucker und aus einer fein gestoßenen halben Schote Vanille. Ist die Torte durchgebacken, so bestreicht man beide Teile mit der Füllung, legt sie übereinander, versieht sie mittelst eines Pinsels mit Zuckerglasur und schiebt sie noch einige Minuten in den Ofen, damit die Glasur trocknet. Zur Glasur vermischt man ein wenig Eiweißschnee mit Puderzucker. Man kann die Torte mit ganzen Nüssen und mit Spritzerei verzieren. Zu derselben nimmt man dieselbe Masse, wie zur Glasur und spritzt mittelst einer spitzen Düte beliebige Figuren.

66. Punsch-Torte.

Ein halb Kilo frische Butter wird mit 8 ganzen und 10 Gelbeiern eine Stunde lang gerührt; ein halb Kilo feines Mehl wird mit einem halben Kilo gestoßenem Zucker an die Butter gegeben, nebst dem Eierschnee und etwas Zitronensaft; drei ganz gleiche, glatte Formen werden mit Butter gestrichen, mit Semmelbrösel bestreut; dann verteilt man die Masse zu ganz gleichen Teilen in die drei Formen und läßt sie backen; sind die Torten fertig und erkaltet, so schneidet man jede von der Seite und in der Mitte durch, beneßt sie mit Punscheffenz oder Arac, überstreicht das Angefeuchtete messerrückendick mit Johannisbeeren, setzt alle sechs Teile aufeinander, schneidet die Torte am Rande herum gleich, bestreicht den oberen Teil nur mit Arac und gießt folgende Glasur darauf: eine halbe Zitrone wird am

Zucker abgerieben, schabe dasselbe herunter, trockne es am Ofen, stoße es durch ein Sieb und gieß 125 Gramm gesiebten Zucker mit einem Eiweiß daran, nebst einigen Tropfen Zitronensaft und Arac, rühre es zu einer dicken Glasur und lasse sie auf der Torte abtrocknen.

67. Rahm-Torte.

Eine halbe Maß süßer Rahm wird mit etwas Zucker gesotten, rühre 10 Eidotter hinein und lasse das Ganze unter beständigem Rühren auf dem Feuer kochen, bis es eine dicke Masse ist; etwas an Zucker abgeriebene Zitronen- und Orangenschale fügt man ebenfalls bei; dann wird eine Form mit dünnem Buttermehl ausgelegt, gieße den gekochten Creme darauf, bestreue ihn mit Zucker und Zimt und lasse die Torte im Ofen backen.

68. Reis-Torte.

375 Gramm Reis wird mit Milch gekocht; darunter kommen 120 Gramm mit Milch fein geriebene Mandeln, nebst 270 Gramm Zucker, 12 Eigelb, 250 Gramm warme Butter und zuletzt 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, mit Zitronen- und Muskatgeschmack. Die Masse wird in eine mit Buttermehl ausgelegte Form gefüllt, gebacken und dann mit Glasur überzogen.

69. Reismehl-Torte.

375 Gramm Zucker, 250 Gramm Reismehl, 12 Eier, eine handvoll gewiegte süße Mandeln, nebst einigen bitteren darunter, sind dazu nötig; die Gelbeier werden zuerst eine Viertelstunde allein gerührt, dann mit dem Zucker, Mandeln, Saft und abgeriebenen Schale der Zitrone noch eine Stunde lang; alsdann mengt man das Reismehl darunter, zuletzt den steifen Schnee der Weißeier, giebt alles in eine gut gestrichene Form, schiebt diese sofort in den Ofen und läßt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze backen.

70. Sandtorte mit Äpfeln.

Man nehme 270 Gramm Mehl auf ein Nudelbrett, mache in die Mitte desselben ein Grübchen, gieße ein zerklöpftes Ei hinein und vermenge es mit dem Mehl soviel es annimmt. Knete dann 210 Gramm frische, gute Butter und das übrige Mehl in diesen Teig, teile ihn in zwei ungleiche Teile. (Mehl läßt man ein wenig zum Ausrollen zurück.) Das Größere rolle man zuerst aus und lege es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln

bestreute Kuchenform. Der Teig muß genügend groß ausgerollt sein, damit er den Boden und die Seiten der Form bedeckt. Schneide dann in ganz kleine Stückchen neun bis zehn abgeschälte Bratäpfel, bestreue sie dick mit Zucker (man kann auch eingemachte Früchte ohne Saft dazu nehmen, erhöht den Geschmack). Rolle dann die kleinere Hälfte Teig aus, lege ihn oben auf die Äpfel und vereinige den Teig. Backe dann die Torte in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb und reiche Sahne dazu.

71. Sandtorte (schwer).

$\frac{1}{2}$ Kilo geklärte Butter wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffelmehl und der abgeriebenen Schale einer Zitrone schaumig gerührt. 350 Gramm Zucker mit 7 Ganzen und 6 Gelbeiern geschlagen, dann beide Massen untermengt, in eine gebutterte Tortenform gethan und ungefähr eine Stunde langsam gebacken.

72. Sandtorte (leicht).

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird mit 12 ganzen und 12 gelben Eiern in einem Gefäß mit heißem Wasser so lange geschlagen, bis es dick ist, vom Feuer genommen, so lange noch geschlagen, bis es vollständig erkaltet ist, dann 375 Gramm Kartoffelmehl und 200 Gramm zerlassene Butter unterrührt, in die Form gefüllt und langsam gebacken.

73. Schrotbrot-Torte mit Äpfeln.

320 Gramm geröstetes in Scheiben geschnittenes altes Schrotbrot (Grahambrot) wird im Ofen geröstet, dann fein gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch aufgeweicht. 6 Eigelb werden mit 95 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und in das aufgeweichte Brot gethan, sowie 10 feingestößene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone; zuletzt rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. 10 Bratäpfel werden schon früher gekocht, durchgerührt und mit Zucker versüßt; dann legt man schichtenweise, in der mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Kuchenform, eine Lage Brotmasse, dann Äpfel, dann wieder Brotmasse und bäckt es in einem nicht zu heißen Ofen schön braun; dazu reicht man Sahne oder Fruchtsaft.

74. Tartelettes (kleine Törtchen).

Dieselben lassen sich von jedem feinen Mürb- oder Buttermehl oder auch auf folgende Weise herstellen: 125 Gramm Zucker läßt man auf dem Feuer schön gelb werden, dann giebt man 125 Gramm

abgezogene, feingeriebene Mandeln dazu und läßt sie ein wenig darin anziehen. Kleine Förmchen werden mit feinem Mandelöl ausgestrichen, in jedes derselben etwas von der Masse eingelegt und zu kleinen, runden Kuchen mit kleinem Rand versehen zurecht gestrichen. Sobald sie fertig gebacken und abgekühlt sind, wird der Boden derselben mit feinen eingemachten Früchten, Marmelade u. gefüllt und serviert. Tartelettes, aus Mürbteig hergestellt und mit eingemachten Stachelbeeren gefüllt, sind besonders beliebt.

75. Einfache Torte.

125 Gramm Butter wird flaumig gerührt, 125 Gramm ungeschälte, feingestohene Mandeln, 125 Gramm Zucker und 200 Gramm feines Mehl dazu gegeben und zu glattem Teig verrührt. Dieser wird in eine gut gestrichene Tortenform, in Ermangelung einer solchen in eine Eierkuchenpfanne gegeben, mit Marmelade bestrichen, über diese dünn gerollte Streifen von dem Teig als Gitter gelegt, mit Gelbe bestrichen und gebacken.

76. Torte mit Weingelée.

Man bereitet Tags zuvor einen Mürbteig aus: $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 1—2 Eier, je nach der Größe derselben; dies knetet man dann tüchtig durch und formt eine große Kugel daraus, die man dann kühl stellt; das Gelée wird auch Tags zuvor bereitet aus: 1 Liter Weißwein, 375 Gramm Zucker, der Schale von einer und dem Saft von 3 Zitronen dazu; 60 Gramm Gelatine werden in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser aufgelöst, durch ein Sieb gegeben und wenn es lauwarm geworden, daran gethan und tüchtig durchgerührt; soll das Gelée rot werden, so muß die Gelatine rot genommen werden. Am nächsten Tage wird der Teig zu zwei runden Platten ausgerollt in gebutterter Springform, jedes einzeln abgebacken. Erkalte, lege man das Gelée vorsichtig mit Löffeln dazwischen, bestreue die Torte mit Zucker oder buntem Zucker oder mit in Rum eingelegten Früchten.

77. Wiener Torte.

375 Gramm Butter, 375 Gramm halb Mehl, halb Kartoffelstärke, 375 Gramm Zucker, 6 Eier, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone. Man rührt Butter, Zucker und Zitronenschale, sowie den Saft der Zitrone, giebt nach und nach unter stetem Rühren die Eigelb hinzu und rührt dies noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann vermischt man die Masse mit Mehl und gestoßener Stärke und danach mit

dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß. Hiervon backt man in einer Springform 2 Kuchen, bestreicht den einen mit Fruchtgelée und deckt den anderen darauf. Andern Tages schneidet man den Rand glatt, bestreicht die Torte mit Zuckerguß und verzieren sie.

78. Aufgestrichene Zimttorte.

Treibe 125 Gramm Butter ab, schlage 1 Ei und 4 Dotter daran und rühre dies mit 125 Gramm Zucker 1 Stunde lang, gib 250 Gramm grob gestoßene Mandeln und nochmals 125 Gramm Zucker daran, mache das Ganze mit Zimt braun, streiche es auf Oblaten und backe es.

79. Torte mit Maraschino di Zara.

Dieselbe wird wie die Punschorte Nr. 66 bereitet; sie wird jedoch, statt mit Punsch oder Arac, mit Maraschino di Zara angefeuchtet.

80. Genueser Torte.

4 ganze Eier und 6 Gelbeier werden mit 250 Gramm feinem, gestoßenem Zucker, etwas Zitronensaft und dem Abgeriebenen einer halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt; dann giebt man löffelweise unter beständigem Rühren 250 Gramm feinsten Weizenpulver darunter, gießt langsam 250 Gramm zerlassene, reine, lauwarne Butter dazu, rührt alles zusammen nochmals leicht untereinander und zieht zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter. Dann füllt man die leichte Masse in eine gut gestrichene Form und läßt sie bei mäßiger Hitze backen.