Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Salz läßt man in $^1/_4$ Liter lauer Milch zergehen, rührt damit einen festen Teig an, schlägt ihn gut, bis er glatt ist und läßt ihn gehen, bis er Risse bekommt. Dann formt man davon fingerlange und fingerdicke Röllchen, setzt sie auf ein bestrichenes Backblech in dreifingerbreiter Entfernung auseinander, drückt sie etwas breit und läßt sie nochmals gehen. Dann bestreicht man sie mit Milch und backt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb. Nach dem Erkalten werden Schnitten davon geschnitten, im Ofen gelbgebäht und als Zwieback zu Tee gegeben. Oder man bestreicht die Schnitten mit Marmelade, gibt mit Zucker glattgerührten Eierschnee darauf und läßt sie ebenfalls im Ofen gelbwerden.

Torten.

1. **Kastanientorte.** Maronen werden in der Schale weichgekocht, geschält und durchgetrieben. 4 Eigelb rührt man mit 180 g Zucker und Vanillin gut schaumig, gibt $^3/_4$ Pfund Maronen und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt die Torte $^3/_4$ Stunde in mäßiger Hitze.

2. **Kastanientorte anderer Art.** Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter schaumig, gibt 2 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker und etwas Vanillzucker dazu, rührt es nochmals schaumig und fügt $^1/_2$ Pfund geriebene Kastanien bei. Ein bestrichenes Kuchenblech wird mit Butterteig belegt, diese Masse daraufgegeben und die Torte gebacken.

3. **Rahmtorte.** Ein gutbestrichenes Tortenblech wird mit beliebigem Butterteig ausgelegt $^1/_4$, Liter süßer Rahm mit $^1/_2$ Stange Vanille aufgekocht und durchgeseiht. 6 Eier und 6 Löffel Zucker werden gut schaumiggerührt. Dann gibt man $^1/_2$ Liter sauren Rahm dazu, sowie den abgekühlten süßen, verrührt die Masse gut und gießt sie auf die Torte. In mäßiger Hitze wird sie gut durchgebacken.

4. **Musselintorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Zitronensaft werden mit 8 Eigelb schaumiggerührt, 120 g Kartoffel-

mehl dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In einer gutbestrichenen und bestreuten Form wird sie $^3/_4$ Stunde hellbraun gebacken.

5. **Grießtorte.** 300 g Zucker, 18 g bittere und 38 g süße Mandeln, 7 Eier, 200 g Grieß, Schale und Saft einer Zitrone. Zucker, Eigelb und die abgeriebene Zitronenschale werden schaumiggerührt ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln dazu, darnach den Grieß und zuletzt den Schnee der Eiweiß. In eine vorbereitete Form wird die Masse eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken (etwa 1 Stunde). Wenn man will, kann man nach dem backen einen Schokoladeguß darübermachen.

6. **Kartoffeltorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 7 Eigelb schaumiggerührt; 270 g kalte geriebene Kartoffeln werden dazugegeben und noch eine Weile mitgerührt. Dann gibt man etwas gestoßenen Zimt und Nelken, die Schale von $^1/_2$ Zitrone, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale (fein verwiegt), ein Kaffeeblättchen voll mit Wein angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in mäßiger Hitze.

7. **Zwiebacktorte.** 10 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_8$ Pfund Zitronat, $^1/_8$ Pfund Pomeranzenschale, $^1/_2$ Lot (7 g) Zimt und etwas gestoßene Nelken, 200 g gestoßener Zwieback. Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, das übrige wird löffelweise dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Ist die Torte verkühlt, so kann man sie mit heißem, süßem Wein anfeuchten.

8. **Schwarzbrottorte.** 12 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mandeln, 1 Kaffeeplättchen voll geriebenes, mit Kirschenwasser angefeuchtetes Schwarzbrot. Eigelb, Zucker, Schale und Saft einer halben Zitrone werden $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schaumiggerührt. Man gibt dann die geriebenen Mandeln, etwas Zimt

und Nelken und das angefeuchtete Brot löffelweise dazu, rührt es gut zusammen und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine vorbereitete Form wird es eingefüllt und gebacken.

9. **Brottorte anderer Art.** Man rührt 12 Eigelb mit $^1/_2$ Pfund Zucker gut schaumig, gibt dazu $^3/_4$ Pfund geriebene Mandeln, 70 g Schokolade, 35 g Zitronat, 35 g Orangeat, 1 Kaffeeplättchen voll mit Arrak oder Wein angefeuchtetes Schwarzbrot und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt dieses in eine vorbereitete Form und backt die Torte schön braun.

10. **Blitztorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit dem Schnee von 6 Eiweiß und der Schale von $^1/_2$ Zitrone schaumig gerührt, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Dann siebt man $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Puder dazu, rührt die 6 Eigelb darunter und zuletzt 90 g zerlassene Butter. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt die Torte in mäßiger Hitze.

11. **Schneetorte.** $^3/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Mandeln, $^1/_2$ Pfund Butter, 14 Eiweiß. Der Zucker wird mit dem Schnee der Eiweiß schaumiggerührt ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dann siebt man das Mehl dazu, gibt die geschälten und geriebenen Mandeln darunter und zuletzt die zerlassene Butter. Letztere passiert man durch ein Sieb und behält den Satz zurück, untermengt sie leicht, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Grieß bestreute Tortenform und backt sie in Mittelhitze. Ist die Torte nach dem backen erkaltet, so bestreicht man sie mit Hägenmark und streut kleine Mandelstückchen darüber, welche in Eiweiß und Zucker umgewendet und im Ofen hellgelb geröstet sind.

12. **Schneetorte anderer Art.** 8 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, rührt man mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumig und gibt etwas Vanillezucker, 75 g Kartoffelmehl, 60 g Weizenmehl und zuletzt $^1/_4$ Pfund zerlassene Butter darunter. Auf den Boden einer gutbestrichenen Form streut man länglich geschnittene,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geschälte Mandeln, füllt die Masse darauf und backt die Torte eine halbe Stunde.

13. **Sandtorte.** $^3/_4$ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 10 Eier, $^1/_4$ Pfund Mehl, 15 g bittere Mandeln, $^3/_4$ Pfund Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak und die Schale einer Zitrone. Die Butter wird schaumiggerührt, dann gibt man Zucker, 5 Eigelb und 5 ganze Eier dazu unter stetem rühren, ebenso die geriebenen Mandeln, Zitronenschale und siebt das Mehl dazu. Arrak und den Schnee der 5 Eiweiß mischt man darunter und füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Tortenform und backt die Torte in gutem Ofen $^3/_4$—1 Stunde.

14. **Sandtorte anderer Art.** 1 Pfund Butter, $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Pfund Pudermehl, 10 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 2 Löffel Rum oder Arrak. Die Butter wird schaumiggerührt, Zucker und Eigelb werden dazugegeben und nochmals gut gerührt. Rum oder Arrak und den Schnee der Eiweiß gibt man darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit einem butterbestrichenen Papier ausgelegte Tortenform und backt sie in mäßiger Hitze 1—1$^1/_2$ Stunde.

15. **Weinsbergertorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker rührt man mit 14 Eigelb gut schaumig, gibt dann 180 g geriebene Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 250 g geriebenes, mit Wein befeuchtetes Schwarzbrot dazu und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. In bestrichener und bestreuter Form wird die Masse gebacken und nach dem backen mit heißem, süßem Wein übergossen.

16. **Mandeltorte.** 180 g Zucker werden mit 10 Eigelb schaumiggerührt; 60 g feines Mehl, 90 g geschälte, geriebene Mandeln und etwas Zitronenschale werden unter rühren dazugegeben und der Schnee von 7 Eiweiß daruntergemischt. In ein gutbestrichenes und bestreutes Blech wird es eingefüllt und in Mittelhitze gebacken.

17. **Makronentorte.** 180 g Mehl, 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rahm und 2 Kaffeelöffel

Arrak werden abends zuvor zusammengeknetet. Folgendentags wird dieser Teig in die vorbereitete Form gegeben. $^5/_4$ Pfund süße und 12 bittere Mandeln werden geschält, gerieben und nebst $^5/_4$ Pfund gestoßenem Zucker, Saft und Schale einer Zitrone mit dem Schnee von 9 Eiweiß vermengt und auf den Teig gefüllt. Die Torte wird gut durchgebacken und nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten belegt.

18. **Makronentorte anderer Art.** $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund Butter, 2 Eier und etwas Zitrone werden zusammengeknetet, ausgewellt und gebacken. Dann verrührt man den Schnee von 2 Eiweiß mit $^1/_2$ Pfund Zucker und $^1/_4$ Pfund geschälten und geriebenen Mandeln, macht hievon Rand und Gitter über den gebackenen Boden und backt dieses nochmals. Darauf wird die Torte mit Eingemachtem garniert.

19. **Haselnußtorte.** 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Zucker, 10—15 g Vanillin, 12 Eigelb, 6 Eiweiß. Eigelb und Zucker werden schaumiggerührt, dann Vanillin und die Haselnüsse dazugerührt und die Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

20. **Haselnußtorte anderer Art.** 300 g Zucker werden mit 16 Eigelb schaumiggerührt. Hierauf gibt man unter stetem rühren 90 g geriebene Mandeln, 120 g geriebene Haselnüsse, 60 g verwiegtes Zitronat, 90 g feines Mehl und etwas Vanillin nach und nach hinzu und mischt zuletzt den steifen Schnee von 12 Eiweiß darunter. Man füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form und backt die Torte $^3/_4$—1 Stunde in nicht zu heißem Ofen.

21. **Linzertorte.** $^1/_2$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Zitronenschale, etwas Zimt und Nelken, 2 Eigelb, etwas Kirschenwasser, Rum oder Arrak. Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter in kleine Stückchen geschnitten und mit dem

übrigen zu einem glatten Teig zusammengewirkt. Dieser wird ausgewellt und ein $^1/_2$-fingerdicker runder Kuchenboden ausgeschnitten. Den Rand desselben bestreicht man mit Eiweiß und legt einen 3 Zentimeter breiten Teigrand darüber. Das Innere wird mit Konfitüre bestrichen, dann werden vom übrigen Teig Streifen oder sonstige Verzierungen daraufgelegt. Man legt nun nochmals einen Teigrand darüber und bestreicht das Ganze mit Eigelb. In mäßiger Hitze wird die Torte langsam gut durchgebacken.

22. **Gerührte Linzertorte.** $^1/_2$ Pfund Butter wird gut schaumiggerührt, $^1/_2$ Pfund Zucker und 6 ganze Eier werden dazugegeben und nochmals gerührt. Dann folgen 60 g fein verwiegtes Zitronat, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone, etwas Zimt und Nelken, $^1/_2$ Pfund feines Mehl und $^1/_2$ Pfund verwiegte Mandeln; man gibt dieses unter rühren dazu und füllt die Masse in ein gutbestrichenes und bestreutes Blech. In guter Hitze wird die Torte gebacken und vor dem Gebrauch mit eingemachten Früchten verziert.

23. **Brüsseler Torte.** 3 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, 1 Messerspitze Hirschhornsalz und $^3/_4$—1 Pfund Mehl. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt und mit dem übrigen zu einem Teig geknetet. Weitere Zubereitung wie Nr. 21.

24. **Englischer Kuchen.** Zu $^1/_2$ Pfund schaumiggerührter Butter gibt man abwechselnd 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Mehl, bis 8 Eigelb, 166 g Zucker und $^1/_2$ Pfund Mehl aufgebraucht sind. Hierauf rührt man den Schnee von 2 Eiweiß, $^1/_4$ Pfund kleine Rosinen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form, bestreut sie mit länglich geschnittenen, in Zucker umgewendeten Mandeln und backt sie in mäßiger Hitze.

25. **Blätterkuchen mit Vanillecreme.** Es wird ein Blätterteig bereitet von $^1/_2$ Pfund Mehl und $^1/_2$ Pfund Butter. Davon werden 4—6 gleichgroße Kuchen ausgewellt, mit einer

Gabel gestupft und im Ofen hellgelb gebacken. Es wird dann eine Vanillecreme bereitet von 7 Eigelb, 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und 1 Stange Vanille oder Vanillin; am besten den Tag zuvor. Die gebackenen Kuchen werden nun abwechselnd mit Marmelade oder sonstigem Eingemachtem und mit Creme bestrichen und aufeinandergesetzt. Auf den obersten gibt man Creme, schlägt die Eiweiß zu Schnee und gibt diesen mit Zucker vermischt darüber. Man läßt den Kuchen einige Stunden ruhen und serviert ihn.

26. **Jägertorte.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 11 Eier. 5 ganze Eier, 6 Eigelb und 1/2 Pfund Zucker werden gut schaumiggeschlagen, alsdann werden die Mandeln untermengt und die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und gebacken. Nach dem backen läßt man die Torte etwas verkühlen und bestreicht sie dann mit Gelee. 6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, vermischt sie mit 250 g Zucker und streicht dies über den Kuchen, dann streut man 180 g gemahlene Mandeln darüber und läßt die Torte im Ofen gelbwerden.

27. **Datteltorte.** 280 g Zucker rührt man mit 8 Eigelb und etwas Vanillezucker schaumig, gibt 280 g geschälte und geriebene Mandeln, 280 g feingeschnittene Datteln darunter sowie den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

28. **Meringentorte.** 8 Eiweiß werden zu festem, steifem Schnee geschlagen und 1 Pfund gestoßener, feingesiebter Zucker nebst etwas Vanillezucker langsam und vorsichtig daruntergemischt. Darauf füllt man die Masse in einen Dressierbeutel oder in eine selbstgefertigte Papierdüte. Auf ein weißes Papier zeichnet man zuvor die Größe einer Torte und spritzt nun mit der Düte den Rand derselben; ebenso füllt man das Innere mit der Masse aus. 1—2 weitere Ringe oder Ränder ohne Boden werden nun gespritzt und noch ein solcher als Deckel, dessen Inneres gitterartig gespritzt wird. Im abgekühlten Ofen

wird nun alles langsam gelblich gebacken. Um das Papier zu entfernen, setzt man die Torte auf eine nasse Tischplatte, worauf man das Papier behutsam abzieht. Den ersten Boden setzt man auf eine Platte, dann die Ringe darauf und füllt das Innere mit 1 Liter gutgeschlagenem, mit Vanillezucker versüßtem Schlagrahm aus. Den Deckel gibt man darauf und verziert die Torte mit Schlagrahm.

29. **Brösektorte.** 280 g Mehl, 175 g Butter, 140 g Zucker macht man mit 1 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eßlöffel Rum oder Arrak zu einem glatten Teig zusammen, wellt ihn zu 3—4 runden gleichmäßig großen und dicken Kuchen aus, stupft sie mit einer Gabel und backt sie einzeln im Ofen hellgelb. Man bestreicht sie hierauf mit verschiedenen Konfitüren und setzt sie übereinander. Dann gibt man eine Zitronenglasur darüber und läßt die Torte im abgekühlten Ofen trocknen.

30. **Italienische Cremetorte.** 200 g Mandeln, 330 g Zucker, 2 Eigelb, 11 Eiweiß, 65 g Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker gerührt; dann gibt man abwechselnd von den zu Schnee geschlagenen Eiweiß, den geriebenen Mandeln und dem Mehl unter rühren dazu, bis alles aufgebraucht ist. Davon werden 2 Böden gebacken, mit folgender Creme bestrichen, zusammengesetzt und glasiert. Creme: 65 g Zucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, $^1/_4$ Liter süßer Rahm, Vanille; dieses wird zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden.

31. **Schokoladentorte.** 100 g Mandeln, 100 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Schokolade, 50 g Mehl, 6 Eier und Vanille. Die Butter wird schaumiggerührt; Zucker und Eigelb werden nach und nach hinzugegeben und nochmals gerührt. Dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln, Vanille, Schokolade und das Mehl hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Diese Masse füllt man in eine gutbestrichene Tortenform und backt sie in mäßiger Hitze. Hierauf wird folgende Creme bereitet: 100 g Schokolade wird gerieben und erwärmt, dann gießt man unter stetem rühren heißen, flüssigen Zucker hinzu, bis die Schokolade eine glatte, dünne Masse

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

bildet. Diese läßt man erkalten und rührt dann $^1/_2$ Liter Schlagrahm darunter. Ist der gebackene Boden erkaltet, so gibt man die Creme darüber und garniert sie mit Schlagrahm.

32. **Amortorte.** 200 g Zucker, 165 g Mandeln, 65 g Mehl, 12 Eigelb, 7 Eiweiß und etwas Zimt. Die Mandeln werden fein gerieben, mit etwas Rosenwasser und dem Zucker vermischt und mit den Eigelb schaumiggerührt. Dann wird der steife Schnee der Eiweiß daruntergemischt und zuletzt das Mehl dazugesiebt. Von dieser Masse werden nun zwei Böden gebacken, mit Himbeermarmelade zusammengesetzt und die Torte glasiert.

33. **Punschtorte.** 4 Eier, 180 g Zucker werden mit $^1/_2$ Zitronenschale $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schaumiggerührt. Man gibt dann 90 g Mehl darunter und zuletzt 90 g zerlassene Butter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt die Torte etwa $^3/_4$ Stunden in nicht zu heißem Ofen. Ist sie erkaltet, so wird sie in 2 Hälften geschnitten; die untere Hälfte wird mit Konfitüre, welche mit 1—2 Löffeln Rum oder Arrak verrührt ist, bestrichen. Die zweite Hälfte wird daraufgesetzt und noch ein Guß von Zucker und Arrak darübergegeben.

34. **Punschtorte anderer Art.** 1 Pfund Zucker, 12 ganze Eier, 6 Eigelb werden $^1/_2$ Stunde auf dem Dampf geschlagen, dann gibt man die Schale einer halben Zitrone, 1 Pfund Mehl und zuletzt $^1/_2$ Pfund zerlassene Butter dazu sowie etwas Rum oder Arrak. Davon werden 3—4 Böden gebacken, mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und glasiert.

35. **Zitronentorte.** $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Kirschwasser oder Arrak werden zu einem glatten Teig geknetet. Nachdem er eine zeitlang geruht, wellt man ihn aus, belegt ein vorbereitetes Tortenblech damit und backt ihn in nicht zu heißem Ofen gut gelb. Nun werden 6 Eigelb und $^1/_4$ Pfund Zucker schaumiggerührt, die abgeriebene Schale von einer und der Saft von 3—4 Zitronen dazugegeben und die Masse auf kochendem

Wasser dickgerührt. Ist sie wieder erkaltet, so mischt man den Schnee der Eiweiß darunter und gibt die Creme über die gebackene Torte. Man schiebt sie noch einige Minuten in den Ofen und läßt sie oben braunwerden, bestreut sie mit Zucker und serviert sie noch warm. Man kann auch mit Zucker vermischten Eierschnee darüberstreichen und im Ofen gelbbacken.

36. **Zitronentorte anderer Art.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund geschälte Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eigelb werden zu einem Teig gewirkt und dieser ruhengelassen. Dann wird er ausgewellt, der Boden eines bestrichenen Kuchenblechs damit belegt und gebacken. Von 2 Zitronen Saft und Schale, 5 Eigelb und 1/2 Pfund Zucker schlägt man auf dem Dampf dick und schaumig, mengt den Schnee der Eiweiß darunter und gibt die Creme auf den gebackenen Kuchen. Die Torte kann warm oder kalt gegessen werden.

37. **Wiener Torte.** 250 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eigelb, etwas Zitronenschale oder Vanille. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und 3 Eigelb dazu, verrührt es tüchtig und siebt das Mehl nebst Gewürz darunter. Davon werden 2 Kuchen ausgewellt und langsam braungelb gebacken, mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und glasiert.

38. **Biskuit.** 12 Eigelb rührt man mit 3/4 Pfund Zucker, etwas Vanille oder Zitrone gut schaumig, gibt dazu 1/2 Pfund Stärkemehl, sowie den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und backt sie in mäßiger Hitze.

39. **Biskuittörtchen.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 5 Eigelb schaumiggerührt; dann wird 1/4 Pfund Kartoffelmehl dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Man füllt die Masse in gutbestrichene kleine Förmchen und backt sie in mäßiger Hitze.

40. **Saure Rahmtörtchen.** Man bereitet dieselbe Masse wie zu Rahmtorte, füllt sie in kleine mit Butterteig ausgelegte Förmchen und backt sie in mäßiger Hitze.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

41. **Rahmstrudel.** Ein Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 6 Eigelb, 2 Löffel saurer Rahm, 3 Löffel gestoßener Zucker werden auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig geknetet und dieser zu dünnen, tellergroßen Kuchen ausgewellt. Sind diese etwas abgetrocknet, so bestreicht man sie mit saurem Rahm und mit dem zu Schnee geschlagenen und mit Zucker vermischten Eiweiß, rollt sie auf und setzt sie auf ein bestrichenes Blech. Obendarauf legt man kleine Butterstückchen, streut Zucker darauf und backt sie hellbraun.

42. **Kirschentörtchen.** Kleine Förmchen werden mit Butterteig ausgelegt. Auf den Boden gibt man geriebene Biskuits, dann ausgesteinte Kirschen. 4 ganze Eier, 90 g Zucker und 1 Liter saurer Rahm werden zusammen verrührt, auf die Törtchen verteilt und diese in mäßiger Hitze gebacken.

43. **Marschallstörtchen.** Kleine bestrichene Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt. 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 100 g gestoßenem Zucker und 100 g geriebenen Mandeln vermischt. Davon füllt man die Törtchen und backt sie schön gelb.

44. **Geröstete Mandeln.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/8 Liter Wasser in einer Messingpfanne zum Faden gekocht, dann gibt man 1/2 Pfund gelesene mit einem Tuche abgeriebene Mandeln nebst etwas gestoßenem Zimt hinein und rührt dies auf dem Feuer, bis der Zucker an den Mandeln hängenbleibt. Vom Feuer genommen, rührt man sie solange weiter, bis der Zucker weiß und mehlig ist und schüttet sie dann auf ein Sieb. Die Mandeln werden nun ausgesucht und der übrige Zucker mit einigen Löffeln Wasser wieder gekocht bis er anfängt sich zu färben, dann gibt man die Mandeln nochmals hinein und röstet sie, bis sich der Zucker vollständig angehängt hat und die Mandeln etwas glatt geworden sind. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, deckt sie zu und läßt sie verkühlen.

45. **Glasur.** 1/4 Pfund Puderzucker, 1 Messerspitze Mehl, 2—3 Löffel Rum oder Arrak werden zusammen glattgerührt und über die Torte gestrichen. Anstatt Rum oder

Arrak kann man auch Wasser nehmen und etwas Zitronensaft oder Vanille.

46. **Glasur anderer Art.** Bei Blätterteig wird ein Gebäck, ehe es vollends ausgebacken ist, mit Staubzucker bestreut und im Ofen gelassen, bis der Zucker geschmolzen und gelb geworden ist.

47. **Gekochte Glasur.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/4 Liter Wasser gekocht zur kleinen Perle, sodaß ein Tropfen wie Kristall am Löffel hängen bleibt. Damit die Glasur schön weiß wird, gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu, stellt sie in heißes Wasser und beginnt damit, das Gebackene zu glasieren. Im völlig abgekühlten Ofen wird es getrocknet.

48. **Weiße Glasur zum spritzen.** 2 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, werden mit 140—180 g Staubzucker gerührt, bis die Masse dick ist. Während des Rührens gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu, damit sie weiß wird. Die Masse darf nicht auseinanderfließen beim spritzen, sondern soll die Form behalten. Sie wird in einen Beutel oder eine Düte eingefüllt und die Torte oder dergl. damit bespritzt.

49. **Rote Glasur.** Man bereitet eine weiße Glasur von Eiweiß und Zucker wie in Nr. 46 und gibt etwas Cochenillefarbe darunter.

50. **Grüne Glasur.** Unter die weiße Glasur gibt man etwas ausgepreßten Saft von frischen Spinatblättern, bis die Glasur grün ist.

51. **Früchte-Glasur.** 200 g Zucker werden mit Himbeer- oder Erdbeersaft befeuchtet und stehengelassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alsdann rührt man die Glasur, bis sie glatt ist, erwärmt sie und glasiert damit das Gebackene.

52. **Schokolade-Glasur.** 1/4 Pfund geriebene Schokolade wird mit 1/4 Pfund Zucker und 6—8 Löffeln kochendem Wasser in einer Messingpfanne glattgerührt und kurz aufgekocht. Noch warm gibt man sie über den Kuchen und läßt sie an der Wärme trocknen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

53. **Kirschwasser-Glasur.** 1/2 Pfund Puderzucker, 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 4 Löffel Kirschwasser werden zusammengerührt, bis die Masse schön weiß ist.

54. **Schokoladeguß.** 80 g Zucker und 50 g geriebene Schokolade werden zusammen gekocht, bis die Masse glatt und dickflüssig ist. Man läßt sie etwas verkühlen und gibt sie dann über Kuchen und dergl. Zum Trocknen stellt man das Backwerk noch kurze Zeit in den abgekühlten Ofen.

55. **Weißer Guß.** 200 g Staubzucker, 1 Messerspitze Mehl, der Saft von 1/2 Zitrone werden mit 2—3 Eßlöffeln Wasser oder Kirschwasser etwa 20 Minuten gerührt und dann über Kuchen oder Konfekt gestrichen.

56. **Tortenguß.** 250 g Staubzucker werden mit dem Saft einer Zitrone, 1 Messerspitze Mehl und einigen Eßlöffeln kaltem Wasser glattgerührt, sodaß die Masse dickflüssig vom Löffel lauft. Statt Zitronensaft kann man auch den Saft einer Orange nehmen.

Kleinbackwerk.

Bei gewöhnlichem Backwerk bestreicht man das Backblech mit Butter, bei feinerem mit Wachs, oder man setzt das Gebäck auf Oblaten. Die einzelnen Stücke müssen in einiger Entfernung von einander auf das Blech gesetzt werden, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich vom Blech ablösen läßt.

1. **Anisplätzchen.** 1/2 Pfund Zucker, 3 Eier, 1/2 Pfund Mehl, etwas Zitrone, 1 Eßlöffel gelesener Anis. Zucker und Eier werden 1 Stunde tüchtig gerührt; alsdann mengt man den Anis und das Mehl darunter und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man läßt sie über Nacht trocknen und backt