

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

etwas Rahm mit Eiern verquirlt oder eine Tasse Wasser hinzu, legt einen Teigdeckel oben darauf und bäckt den Pie bei mäßiger Hitze 1 Stunde; er wird warm und kalt gegessen.

1397. Aprikosenpie.

Nachdem die Pieform auf dem Boden und an den Seitenwänden mit Butterteig ausgelegt ist, schichtet man geschälte und in Hälften geteilte Aprikosen hinein, bestreut sie dick mit Zucker und geschälten, gestoßenen Mandeln, legt einen Butterteigdeckel darüber und bäckt den Pie bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

1398. Quittenpie.

Ist die Form gut mit Teig ausgelegt, siedet man einige schöne Quitten in Wein halbweich, läßt sie erkalten, vermengt sie mit Zucker, fein gestoßenen Mandeln und etwas Weckmehl, füllt sie in die Form, bedeckt sie mit dem Teigdeckel und bäckt den Pie bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

1399. Rhabarberpie.

Man dünstet in kleine Stücke geschnittene Rhabarberstengel mit etwas Wein, Zucker, Citronenschale, einer Prise Salz und Ingwer weich. Alsdann legt man die Pieschüssel mit Blätterteig aus, füllt sie mit Obigem, gibt einen Blätterteigdeckel darüber, bestreicht diesen mit Ei, bäckt den Pie im heißen Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden und trägt ihn kalt oder warm auf.

Torten.

1400. Mandeltorte.

125 Gr. abgezogene Mandeln werden gerieben, sodann mit 250 Gr. feinem Zucker, 15 Eigelb, 4 Eiweiß und der abgeriebenen Schale einer Citrone recht schaumig gerührt; hierauf fügt man 30 Gr. Stärkemehl und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß vorsichtig darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form ein, läßt die Torte in einem mittelheißen Backofen ungefähr eine Stunde hübsch gelb backen, stürzt die Torte langsam auf einen durchbrochenen Kuchenstock, setzt sie nach ihrem Verköhlen auf eine Tortenplatte, bestreut sie mit feinem Zucker und bringt sie zu Tisch.

1401. Mandeltorte anderer Art.

Schlage das Gelbe von 30 Eiern in einer großen Schüssel stets nach einer Seite hin zu Schaum, und gib löffelweise $\frac{1}{2}$ Kilo feinen

Zucker hinzu, reibe sodann $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte Mandeln recht fein und gib sie mit 60 Gr. geschälten, bitteren Mandeln unter die Masse, dann füge das abgeriebene Gelbe einer Citrone, den Schnee und zuletzt 60 Gr. feingeriebenes Weckmehl hinzu. Alsdann wird die Blechform mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt und im heißen Backofen gelb gebacken.

1402. Mandeltorte auf französische Art.

$\frac{1}{2}$ Kilo süße, abgebrühte, getrocknete und geriebene Mandeln befeuchte mit etwas Rosenwasser; rühre sodann 20 Eigelb mit 250 Gr. feinem Zucker, dem abgeriebenen Gelben einer Citrone 1 Stunde lang zu Schaum, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, vermenge die ganze Masse, fülle diese ein, und backe die Torte bei mäßiger Hitze gelb. Fällt sie etwas zusammen, so ist sie ausgebacken.

1403. Mandeltorte à la Rose.

Reibe $\frac{1}{2}$ Kilo süße und 125 bittere, geschälte Mandeln recht fein, rühre 22 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker und etwas Vanillezucker schaumig, menge 2 gute Hände voll Weckmehl und zuletzt den Schnee von 10 Eiweiß leicht dazu, fülle die Masse in die bestrichene und bestreute Form ein und backe sie langsam.

1404. Geschnittene Mandeltorte.

Von $\frac{1}{2}$ Kilo geschälten Mandeln stoße die eine Hälfte mit 2 Eiern zart und schneide die andere Hälfte ganz fein, nimm 375 Gr. gesiebten Zucker, und die gestoßenen Mandeln in eine Schüssel, rühre das Ganze mit 10 ganzen Eiern und 10 Eigelb 1 Stunde und gib zu den geschnittenen Mandeln fein gehacktes Citronat und Citronenschale. Ist die Masse dick gerührt, gibt man erst das Geschnittene hinein, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit feingeschnittenen Mandeln, hierauf mit Weckmehl und füllt die Masse ein. Diese Torte muß rasch in den Backofen kommen, um recht schön zu werden.

1405. Mandeltorte einfacherer Art.

250 Gr. geschälte und getrocknete Mandeln werden fein gerieben, alsdann 8 ganze Eier und 2 Eigelb mit 250 Gr. feinem Zucker zu Schaum gerührt, das Abgeriebene einer Citrone, die Mandeln, etwas Vanille, sowie 60 Gr. feinstes Mehl darunter gerührt, die Masse wird dann eingefüllt und bei gelinder Hitze gebacken.

1406. Mandeltorte auf Butterteig.

Belege ein Tortenblech mit feinem Butterteig und gib folgende Masse darauf: Verrühre 10 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker, mische nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene

Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee leicht darunter, setze dies nun auf den Teig und backe die Torte schön gelb.

1407. Einfache Mandeltorte.

12 Eigelb rühre mit 250 Gr. gesiebtm Zucker und dem abgeriebenen Gelben einer Citrone 1 Stunde, füge nach und nach den Schnee der 12 Eiweiß leicht darunter, gib die Masse in die Form und backe sie bei mäßiger Hitze gelb.

1408. Haselnußtorte.

Reibe 250 Gr. schöne Haselnußkerne fein, befeuchte sie mit etwas Rum oder Cognak, rühre 250 Gr. Zucker mit 16 Eigelb schaumig, gib die Haselnüsse, 60 Gr. feinstes Mehl, etwas Zimmt und den Schnee von 8 Eiern nach und nach hinein, bestreiche die Tortenform dick mit Butter, fülle das Ganze wohlvermengt ein und backe die Torte schön gelb.

1409. Haselnußtorte anderer Art.

Rühre 10 Eigelb mit 250 Gr. feinem Zucker zu Schaum, menge sodann löffelweise 250 Gr. geriebene Haselnüsse und etwas Rosenwasser dazu, schlage einen steifen Schnee von 8 Eiweiß, mische ihn leicht darunter, fülle die Masse ein und backe sie bei gelinder Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

1410. Biskuittorte.

12 ganze Eier und 12 Eigelb werden stets nach einer Seite mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker zu Schaum geschlagen, das abgeriebene Gelbe einer Citrone und löffelweise 375 Gr. feines gesiebtm Mehl beigefügt, die Masse wird in die bestrichene Form gefüllt und gebacken.

1411. Biskuittorte anderer Art.

Rühre 9 Eigelb mit 250 Gr. gesiebtm Zucker, dem abgeriebenen Gelben und Saft einer halben Citrone eine halbe Stunde anhaltend; hierauf wird der Schnee leicht darunter gemengt, 125 Gr. feinstes Mehl beigefügt, das Ganze sodann in die bestrichene und mit Weizenmehl bestreute Form eingefüllt und in mäßiger Hitze lichtgelb gebacken.

1412. Biskuit auf Dampf geschlagen.

Schlage 250 Gr. feinen Zucker mit 10 ganzen Eiern, dem abgeriebenen Gelben einer Citrone auf dampfendem Wasser eine Stunde; ist die geschlagene Masse recht luftig, so gib nach und nach 250 Gr. Pudermehl dazu, fülle sie in eine beliebige, bestrichene Form ein und backe die Torte bei mäßiger Hitze gelb.

1413. Savoyardenbiskuit.

Man rühre 250 Gr. gesiebtm Zucker mit dem Gelben von 8

Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, hierauf wird das Weiße davon zu Schnee geschlagen und mit dem Gelben einer Citrone darunter gegeben. Dann röstet man 190 Gr. feines Mehl in einem neuen, irdenen Geschirr auf schwachem Feuer hellbraun, stäubt es mit 8 Gr. gestoßenem Zimmt durch ein Sieb, rührt es langsam an die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen gelb.

1414. Biskuit mit Himbeeren.

Rühre 250 Gr. frische Butter, 6 ganze Eier und 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde, füge dann 200 Gr. feinstes Mehl, 4 Eßlöffel Himbeeren, 4 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, den Schnee von 3 Eiweiß bei und schlage die ganze Masse steif, fülle sie in ein mit Butter bestrichenes Blech und backe die Torte $\frac{3}{4}$ Stunden.

1415. Biskuit mit Johannisbeerfüllung.

Rühre 250 Gr. feinen Zucker, 6 ganze Eier und 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang, gib sodann das abgeriebene Gelbe einer Citrone und 190 Gr. feinstes Mehl nach und nach zu, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Hälfte des Teiges ein, streiche diesen glatt, gib dick eingekochte Johannisbeeren darauf, dann die andere Hälfte des Teiges darüber und backe die Torte schön gelb.

1416. Biskuittorte mit Schokolade.

250 Gr. feiner Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und dem Gelben von ebensoviele Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; alsdann 120 Gr. feinstes Mehl, das Abgeriebene einer halben Citrone, sowie 95 Gr. geriebene Schokolade darunter gemengt, die Form wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt und gebacken.

1417. Biskuit mit Vanille.

Bereite das Biskuit auf die gewöhnliche Art vor, nimm zu 250 Gr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, trockne diese auf einem warmen Ofen, stoße sie ganz fein und rühre sie, bevor das Mehl hinein kommt, ein wenig mit der Masse auf; alsdann füllt man sie in die bestrichene und bestreute Form ein und bäckt sie in einem mäßig heißen Backofen gelb.

1418. Sandtorte.

Berrühre 375 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach 125 Gr. Zucker, 4 Eigelb und 500 Gr. feinstes Mehl, sowie den Schnee leicht dazu; ist der Teig noch etwas weich, läßt man ihn stehen, damit er steif wird, hierauf gibt man ihn auf das bestrichene Blech und läßt die Torte nicht zu sehr ausbacken.

1419. Gefüllte Biskuitroulade.

16 Eigelb verrühre mit 250 Gr. feinem Zucker, dem Abgeriebenen einer Citrone $\frac{1}{4}$ Stunden, gib nach und nach 250 Gr. gesiebtes, feines Mehl, sowie den Schnee leicht dazu. Belege ein langes, offenes Blech mit einem, mit Butter bestrichenen, weißen Papier, streiche die Biskuitmasse mit einem breiten, flachen Messer darauf und backe sie rasch zur Hälfte, nimm das Biskuit aus dem Ofen, bestreiche es halbgebacken mit Himbeer- oder festem Johannisbeergelee, rolle das Biskuit mit dem Gelee, lasse es noch kurze Zeit backen und trage die Roulade ganz, oder in schräge Stücke geschnitten, auf.

1420. Sandtorte à la Figaro.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker rühre mit 14 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde zu Schaum, gib langsam 375 Gr. gerührte Butter, löffelweise $\frac{1}{2}$ Kilo Pudermehl, den Saft einer Citrone, ein Gläschen Cognac, etwas Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu und verrühre das Ganze nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde, füge dann den Schnee der 14 Eiweiß leicht bei, fülle die Masse in die bestrichene, bestreute Form ein und backe die Torte bei langjamer Hitze gelb.

1421. Wiener Sandtorte.

375 Gr. frische Butter rühre zu Schaum, gib nach und nach 6 Eigelb, sowie das abgeriebene Gelbe einer Citrone, 375 Gr. Zucker, ebensoviel feines Mehl und zuletzt den Schnee dazu. Sodann wird die Torte langsam bei gelinder Hitze gelb gebacken.

1422. Sandtorte mit Gitter.

Man verrührt 250 Gr. Butter leicht zu Schaum, schlägt 4 ganze Eier und 4 Eigelb hinein, nimmt 250 Gr. feines Mehl, ebensoviel Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rührt dies alles zusammen noch recht stark, bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter, legt von dem Teig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Teig ein Gitter, und bäckt jedes einzeln. Nach dem Backen wird der Boden auf eine Tortenplatte gelegt, mit eingemachten Früchten gefüllt, das Gitter daraufgelegt, die Torte am Rande des Gitters mit trockenen Früchten belegt und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann an Stelle der Früchte auch gebackene Schneehäufchen herumsetzen.

1423. Sandtorte à l'Eugenie.

Rühre 125 Gr. gesiebten Zucker mit 8 Eigelb, 90 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln, einem Gläschen Cognac, 60 Gr. Butter, etwas gehackter Zitronenschale, 250 Gr. feinem Mehl $\frac{3}{4}$ Stunden,

füge sodann den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse ein und backe die Torte bei mäßiger Hitze gelb.

1424. Schokoladetorte.

Berrühre 250 Gr. Zucker mit 5 ganzen Eiern und 5 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde zu Schaum, gib gehackte Citronenschale, 80 Gr. geriebene Schokolade, 125 Gr. feines gesiebtes Weckmehl, und den Schnee der 5 Eiweiß unter die Masse, fülle diese in die bestrichene Form ein und backe die Torte bei mäßiger Hitze gelb.

1425. Geläuterte Schokoladetorte.

Läutere in einer Messingpfanne 375 Gr. grob gestoßenen Zucker mit einem Glase Wasser, und lasse ihn zu kleinen Perlen einkochen, nimm ihn in eine Schüssel und rühre ihn, bis er erkaltet, mit einem neuen Kochlöffel, gib 374 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 12 Eigelb dazu und rühre die Masse noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Füge sodann 90 Gr. geriebene Schokolade, 8 Gr. Zimmt und den Schnee von 6 Eiern dazu und backe das Ganze in der bestrichenen und bestreuten Form in einem mäßig heißen Backofen.

1426. Schokoladetorte mit Butter.

Zu einer Torte mittlerer Größe, ungefähr für 6—8 Personen, verrührt man 8 Eier mit stark $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm oder guter Milch, drückt den Saft einer Citrone hinzu, rührt dies in einer Messingpfanne über dem Feuer bis es gerinnt, und gießt es zum Ablaufen in ein Sieb. Nun rührt man 125 Gr. frische Butter leicht, thut den abgelaufenen Käse nebst 125 Gr. gesiebtm Zucker, 60 Gr. geschälten, zart gestoßenen Mandeln und 125 Gr. geriebener, gesiebter Schokolade dazu, rührt alles zusammen mit dem Gelben von 6 Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rührt denselben auch hinein, füllt die Masse sogleich in ein zuvor bestrichenes, mit Butterteig belegtes Blech und bäckt die Torte im Backofen gelb.

1427. Carmelitertorte.

Man schneidet 250 Gr. geschälte Mandeln der Länge nach so fein als möglich, schlägt 7 Eiweiß zu Schnee, nimmt dann 250 Gr. feinen Zucker dazu, rührt dies zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark, gibt das Abgeriebene einer halben Citrone 125 Gr. feinstes Mehl und $\frac{2}{3}$ von den Mandeln dazu, rührt es langsam durcheinander, füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Tortenform, streut die übrig gebliebenen Mandeln darüber und bäckt die Torte langsam gelb.

1428. Viktoriatorte.

Rühre $\frac{1}{4}$ Kilo frische Butter zu Schaum, gib sodann $\frac{1}{4}$ Kilo

Puderzucker, das Abgeriebene einer Citrone, 8 Eigelb und 2 ganze Eier dazu, rühre dies $\frac{1}{2}$ Stunde gleichmäßig nach einer Seite hin, füge 250 Gr. feines Mehl, 50 Gr. feingeschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel candierte Citronenschale, 250 Gr. große ausgesteinte Rosinen, 125 Gr. gut gereinigte Korinthen, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Nelken, ebensoviel Zimmt, 1 Gläschen Cognak, 125 Gr. gesiebtes Weckmehl und den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, gib die gut vermengte Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit fein gestoßenem Zwieback und Mandeln bestreute Form und lasse die Torte bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden backen. Dann gibt man eine weiße oder rote Zuckerglasur darüber, belegt sie mit vielfarbigem Fruchtgelee und bildet mit Spritzglasur schöne Figuren.

1429. Vielliebchentorte.

Zu $\frac{1}{4}$ Kilo schaumig gerührter Butter gibt man nach und nach unter stetem Rühren $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 12 Eigelb, 150 Gr. mit Rosenwasser fein gestoßene, süße und 40 Gr. bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone und rührt es 1 Stunde stets nach einer Seite hin. Sodann schlägt man das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, rührt mit der Hälfte davon die Masse leicht auf, gibt dann noch 125 Gr. Stärkemehl, 150 Gr. feingesiebtes Weckmehl, 30 Gr. feingestoßene Vanille, etwas Zimmt und den Rest des Schnees darunter, vermengt das Ganze gut und gibt es in die ausgestrichene mit Zucker und Mandeln ausgestreute Form und bäckt die Torte vorsichtig $\frac{5}{4}$ Stunden. Nachdem die Torte erkaltet ist, versteckt man 2 vereinigte Mandelpärchen darin, streicht Windmasse fingerdick darauf, verziert sie mit candierten Früchten und gibt diese beliebte Torte als geselligen Scherz zu Tisch.

1430. Alexandertorte.

$\frac{1}{4}$ Kilo zu Schaum gerührte Butter, $\frac{1}{4}$ Kilo Puderzucker, $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte, feingeriebene Mandeln und $\frac{1}{4}$ Kilo feines Mehl werden mit 8 Eigelb, 2 ganzen Eiern, etwas Zimmt, 50 Gr. Vanillezucker, 10 Gr. Kardamomen, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1 Prise Salz $\frac{3}{4}$ Stunden gleichmäßig gerührt, sodann wird der Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter gemengt, die Masse in die vorbereitete Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gebacken.

1431. Glisentorte.

250 Gr. frische Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach 8 Eigelb, 1 Prise Salz, 250 Gr. Zucker und das Abgeriebene einer Citrone dazu, rührt das Ganze $\frac{3}{4}$ Stunden, vermischt es mit 250 Gr. Puderzucker, mischt den Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter, füllt die gut vermengte Masse in eine mit Butter ausgestrichene

Form und bäckt die Torte $1\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten wird die Torte mit Zucker bestreut und mit eingemachten Früchten belegt.

1432. Französische Torte.

Rühre 90 Gr. frisches, gutes Schmalz, bis es ganz weiß ist, zu Schaum, nimm dann 375 Gr. geschälte und geriebene Mandeln dazu, rühre dies $\frac{1}{2}$ Stunde, gib von 2 Citronen die kleingeschnittene Schale mit dem Saft einer halben Citrone und 250 Gr. Zucker hinzu, füge dann 125 Gr. feinstes Mehl bei und rühre das Ganze recht untereinander. Nun wird ein flaches Blech mit Butter bestrichen, von dem Teig, so groß als man die Torte haben will, halbfingerdick darauf gestrichen, mit eingemachtem belegt, ein Gitter von dem Teig darüber gemacht, dieses mit einem verquirlten Ei bestrichen und langsam gebacken.

1433. Milchbrotort.

10 Eigelb werden mit 250 Gr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man 4 feingeriebene Milchbrötchen oder für 18 Pfg. Zwieback und 125 Gr. feingeschnittenes Citronat, sowie den Schnee der 10 Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse ein und läßt sie backen. Sobald die Torte gebacken ist, gießt man $\frac{3}{4}$ Liter Wein, mit Zucker kochend geschlagen, darüber.

1434. Krachtorte.

Man nimmt 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. gesiebten Zucker, 60 Gr. geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Eiweiß und ein nußgroßes Stückchen Butter in eine Schüssel, wirkt dies alles untereinander und verarbeitet es zu einem Teige, macht 2 gleiche Teile davon, wellt beide dünn aus, bestreicht von 2 gleichen flachen Porzellanplatten auswendig den Boden und den halben Rand mit Butter, legt jeden der 2 ausgewellten Teigböden über die Platten, schneidet neben herum in die Böden kleine Schuppen, sticht den einen stark mit einem Federtiel, zackt den andern mit einem kleinen Messer fein aus, stellt die Platten auf ein Blech und bäckt die darauf gelegten Böden in einem nicht sehr heißen Backofen gelb. Der gestochene Teil wird auf eine Platte gestellt, der ganze untere Boden mit eingemachtem Johannisbeer- oder Himbeergelee messerrückendick gestrichen und der ausgeschnittene Deckel daraufgelegt.

1435. Krachtorte einfacherer Art.

250 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 125 Gr. gesiebten Zucker, 125 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, etwas abgeriebene Citronenschale, 2 Eiweiß werden zu einem guten Teig verarbeitet und ausgewellt;

die Form wird mit Butter bestrichen, ein Teil des Teiges ziemlich dick gewellt, auf den Boden der Form gelegt, messerrückendick mit Quittengelee belegt, sodann ein Gitter von dem andern Teile des Teiges geschnitten, dieses schön geordnet darüber gelegt, 1 Eiweiß mit 120 Gr. Zucker und etwas Citronensaft zu Schaum angerührt, das Gitter damit bestrichen und langsam gebacken. Besser ist es, den Schaum erst darauf zu geben, wenn die Torte gebacken ist, da er zu rasch braun wird.

1436. Rahmtorte.

Belege ein etwas tiefes Kuchenblech mit einem guten, ausgewellten Butterteig, rühre sodann einen Guß von 2 Eßlöffeln voll feinem Mehl, 60 Gr. gestoßenem Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm glatt an, gib 18 ganze gequirelte Eier, nach diesem $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm und $\frac{1}{4}$ Liter süßen dazu, bestreue den Teigboden mit 60 Gr. Rosinen, 60 Gr. Mandeln, gieße die angerührte Masse darauf, backe die Torte und bestreue sie mit feinem Zimmt. Ein guter Guß ist auch folgender: Quirle 4 ganze Eier mit 125 Gr. feinem Zucker, etwas Orangenblütenwasser oder Rosenwasser und $\frac{3}{4}$ Litern süßem Rahm, dies wird sodann auf den Butterteigboden gegossen und hierauf gebacken.

1437. Brottorte.

Rühre 8 Eigelb mit 250 Gr. feinem Zucker und 250 Gr. geriebenen Mandeln so lange, bis die Masse recht schaumig wird, menge hierauf etwas feinen Zimmt, etwas Nelken, gehacktes Citronat und Citronenschale, sowie etwas Muskatnuß dazu. Sodann wird das Weiße der 8 Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und dieser mit 376—420 Gr. geröstetem, feingestoßenem Schwarzbrot, mit einem Gläschen Rum befeuchtet, leicht darunter gerührt und die Masse bei mäßiger Hitze in der bestrichenen, bestreuten Tortenform gebacken.

1438. Brottorte à la Georgina.

Schlage in einem großen Topfe 12 ganze Eier und 12 Eigelb zu Schaum, gib nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker hinzu, dann 125 Gr. geriebene Schokolade, 125 Gr. geröstetes, feingestohenes Brot, 8 Gr. Zimmt, 8 Gr. Nelken, das abgeriebene Gelbe einer Citrone, ein Glas Cognac und $\frac{1}{2}$ Kilo süße, nebst 60 Gr. bitteren geriebenen, mit 3 Eiweiß befeuchteten Mandeln darunter. Rühre nun das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde, fülle die Masse ein und backe die Torte bei gelinder Hitze schön gelb.

1439. Brottorte Grace.

375 Gr. Zucker rühre stets nach einer Seite mit 12 Eigelb zu

Schaum, feuchte 4 gute Eßlöffel voll weißes, getrocknetes Brot mit $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein an, gib dies dazu und rühre so lange bis die Masse ganz steif wird, hierauf vermengt man diese Mischung mit 250 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln, 30 Gr. Citronat, dem Gelben einer Citrone, einer Messerspitze Nelken, ebensoviel Zimmt, dem Schnee von 8 Eiweiß, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl und gibt, sollte der Teig noch zu dünn sein, noch etwas getrocknetes, geriebenes Brot zu, füllt die Torte ein und bäckt sie langsam gelb.

1440. Brottorte anderer Art.

Rühre $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 16 Eigelb ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden stets nach einer Seite hin, schaumig, gib sodann 250 Gr. feingeriebene Mandeln, 120 Gr. weißes Weckmehl, ein wenig Zimmt, Nelken, Citronenschale, $\frac{1}{8}$ Liter Rum, sowie den Schnee der 16 Eiweiß leicht darunter; hierauf wird die Form mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse gleichmäßig eingefüllt und langsam gebacken. Will man von dieser Masse eine gefüllte Haselnußtorte machen, so läßt man Zimmt und Nelken weg und nimmt an Stelle der Mandeln, Haselnüsse, teilt die Masse in 2 gleiche Teile, füllt diese in 2 ganz gleiche Tortenformen und bäckt diese langsam gelb. Sind sie schön gebacken und erkaltet, so gibt man die eine derselben auf die Tortenplatte und bereitet sodann einen dicken Rahmguß von $\frac{1}{4}$ Liter dickem Rahm, den man mit 120 Gr. feinem Zucker und 36 Gr. Vanillezucker schaumig schlägt und eine gute Hand voll geriebene Haselnüsse und den Schnee von 2 Eiweiß beigefügt. Zu bemerken ist, daß man die Torte sobald sie aus der Form kommt, stürzt und verkühlen läßt. Auf die eine Torte streicht man den Guß, läßt ihn etwas anziehen, setzt die andere Torte darauf und ziert das Obere mit Guß und eingemachten Früchten.

1441. Bliztorte.

410 Gr. frische Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 410 Gr. gestoßener Zucker und etwas Citronenschale zugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann langsam $\frac{1}{2}$ Kilo Stärkemehl darunter gemischt. Die Form wird gut mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut, die Masse eingefüllt, länglich geschnittene Mandeln werden darauf gestreut. Backe die Torte $\frac{3}{4}$ Stunden.

1442. Bliztorte anderer Art.

250 Gr. Butter werden schaumig gerührt, nach und nach ebensoviel Zucker, 2 ganze Eier, und 2 Eigelb mit etwas Vanillezucker zugefügt. Ist dies nochmals gut gerührt, so gibt man den Schnee

von 2 Eiweiß und 375 Gr. feinstes Mehl hinein, füllt die Masse in die Form, streut gestoßenen Kandiszucker darauf und bäckt die Torte schön gelbbraun.

1443. Blistorte einfacherer Art.

Rühre 125 Gr. Butter zu Schaum, menge 125 Gr. feinen Zucker, 4 Eigelb, 50 Gr. geschälte, geschnittene Mandeln, 125 Gr. feines Mehl, dann den Schnee der 4 Eiweiß, sowie etwas gestoßenen Kandiszucker darunter, sodann wird die Form mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und die Masse eingefüllt. Hierauf wird die mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreute Torte gebacken.

1444. Braune Torte.

2 Eigelb rühre mit 250 Gr. feinem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, menge dann 250 Gr. feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 60 Gr. geschälte und geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Zimmt, 125 Gr. gerührte Butter, den Schnee von 3 Eiweiß leicht darunter. Fülle dies in die bestrichene Form ein, schneide kleine Butterstückchen darüber und streue Weckmehl darauf, gib die Torte in den Backofen und bache sie langsam gelb.

1445. Marktorte.

Belege eine Tortenform mit Buttermehl, koche indessen einen dicken Brei von Milch und dem Weckmehl von 4 Brötchen, rühre 140 Gr. Schenmark oder auch Butter, 60 Gr. Zucker, 60 Gr. feinstgestoßene Mandeln, das Gelbe einer Citrone, etwas Zimmt und zuletzt 10—12 Eigelb recht schaumig, gib dann rasch den Schnee der Eier darunter, fülle das Ganze ein und bache die Torte nur $\frac{1}{2}$ Stunde.

1446. Alliancortorte.

Bache 3 verschiedene Torten, eine Brot-, Biskuit- und Mandeltorte, fülle die 2 ersten mit Eingemachtem, lege sie wie die Punsch- torten aufeinander, die Mandeltorte oben auf, glasiere diese an der Seite und oben mit Schokoladen- oder anderer Glasur und lasse die Glasur im Ofen kurze Zeit trocknen.

1447. Punschtorte.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird mit 12 Eiern, 6 Eigelb und mit der abgeriebenen Schale einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde warm und dann wieder kalt geschlagen. Man vermische hierauf diese Masse mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinstem Mehl und rühre 250 Gr. zerlassene, warme Butter darunter. Von dieser Masse bäckt man nun 3 oder 4 gleichmäßige, runde Böden in mäßiger Hitze, besprengt sie mit Rum oder Arak, bestreicht sie mit einer beliebigen Marmelade, legt sie vorsichtig übereinander, überzieht die ganze Torte mit einer schönen Glasur und läßt diese trocknen.

1448. Einfache Torte mit Fruchtgelee.

Rühre 250 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach 250 Gr. Zucker und 6 Eigelb hinzu, rühre die Masse nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde, füge 250 Gr. feines Mehl und den steifen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in die bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backe die Torte bei gleichmäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Erkalten belegt man die mit Zucker bestreute, oder mit weißer Glasur bestrichene Oberfläche mit Erdbeer- oder Johannisbeergelee.

1449. Marshallstorte.

Verarbeite 125 Gr. feines Mehl, 250 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. zu Schaum gerührte Butter, 30 Gr. Vanillezucker und 3 Eiweiß zu einem guten Teig, wolle diesen aus, lege ihn in die Form und backe ihn. Ist er erkaltet, bestreicht man ihn mit Aprikosen- oder Pfirsichmarmelade, setzt von dem Teige ein Gitter darauf und bäckt die Torte nochmals einige Minuten.

1450. Jägertorte.

250 Gr. Puderzucker, 250 Gr. fein geriebene Mandeln, 5 ganze Eier und 6 Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und langsam gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit dickem Obstgelee bestrichen, der steif geschlagene Schnee der 6 Eiweiß mit 250 Gr. Zucker, 250 Gr. geschälten, fein geschnittenen Mandeln, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale vermischt über das Gelee gegeben und nochmals einige Minuten gebacken.

1451. Brennende Torte.

Nimm hierzu jede beliebige, jedoch ungefüllte Torte, begieße sie stark mit Rak und zünde diesen beim Auftragen an.

1452. Bröselstorte.

Verfertige einen Teig von 250 Gr. Zucker, 250 Gr. geriebenen Mandeln, 375 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter und 2 ganzen Eiern, wirke die geschnittene Schale einer Citrone, 8 Gr. Zimmt, 8 Gr. Nelken und den Saft einer Citrone dazu und wolle den Teig aus. Belege dann ein Blech damit, backe den Teig, gib Eingemachtes darauf, belege dieses mit einem Teigdeckel und lasse die Torte nochmals kurz backen.

1453. Bröselstorte, gefüllt.

Bereite einen Teig wie oben angegeben vor, schneide sodann 3—4 gleichmäßige Blätter davon aus, bestreibe jedes derselben mit gequirtem Ei und backe diese gelb. Lege ein Blatt davon auf ein Blech, bestreibe es mit Quittenmarmelade, lege das andere Blättchen darauf, bestreibe dieses wieder mit einer andern Marmelade, z. B.

Mirabellen, lege das dritte Blättchen auf, gib wieder eine Sorte Marmelade darauf und bedecke das Ganze mit dem letzten Blatt. Ueberstreiche sodann die Torte mit einem dicken Schnee von 4 Eiweiß und Zucker und backe sie langsam fertig. Man verziert sie mit eingemachten Früchten.

1454. Reistorte.

Belege das Blech mit einem zarten Buttermehl und gib folgende Masse darauf: 250 Gr. Reis koche mit Milch dick, gib die abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln und 4 Eier dazu, verarbeite die ganze Masse recht gut, fülle sie ein und backe die Torte zu schöner Farbe.

1455. Reistorte anderer Art.

125 Gr. Karoliner-Reis wird sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgerührt, daselbe wieder abgegossen und der Reis in Milch ohne Umrühren dick gekocht. Sobald der Reis weich ist, wird er in ein Sieb geschüttet; sodann reibt man 125 Gr. geschälte Mandeln, rührt 190 Gr. frische Butter schaumig, nimmt das Gelbe von 8 Eiern dazu, thut die Mandeln, den abgelaufenen Reis mit 125 Gr. Zucker hinein und rührt dies Alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde, fügt dann noch 30 Gr. kleingeschnittenes Citronat und etwas Zimmt bei, schlägt das Weiße zu einem festen Schnee, rührt ihn unter die Masse, füllt diese sogleich in eine bestrichene, bestreute Form ein und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze gelb.

1456. Buttermehl.

Man rührt 190 Gr. frische Butter schaumig, nimmt dann das Gelbe von 12 Eiern, 250 Gr. geschälte, geriebene und mit Rosenwasser befeuchtete Mandeln, 125 Gr. feinen Zucker und 6 Eßlöffel voll dicken, süßen Rahm dazu, mischt den Schnee von 5 Eiweiß darunter und verrührt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Bestreiche sodann eine Tortenform mit Butter, streue Weckmehl hinein, belege den Boden mit Buttermehl, streue vor dem Einfüllen 90 Gr. kleine Rosinen nebst dem Abgeriebenen einer Citrone unter die Masse und backe sie langsam.

1457. Gerührte Citrontorte.

250 Gr. fein gesiebter Zucker wird mit 10 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, das Gelbe von 4 Citronen abgerieben und darunter gemischt, hierauf das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schnee geschlagen, und von 2 Citronen der Saft ausgedrückt; nun legt man einen zweimeßerrücken-dick ausgewellten Boden von Buttermehl in das bestrichene Blech, sticht denselben und bäckt den leeren Teig im Ofen halb fertig. Inzwischen wird der geschlagene Schnee und der Citronensaft schnell in die Masse gerührt, dieselbe in den halbgebackenen Teig gefüllt und vollends ausgebacken.

1458. Linzer Torte.

$\frac{1}{2}$ Kilo gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit 250 Gr. Butter, 250 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln, 250 Gr. Zucker, 4 ganzen Eiern, 2 Eßlöffeln voll Rum, einem halben Theelöffel voll Zimmt, einer Messerspitze voll Salz und dem Abgeriebenen einer Citrone zu einem Teige verarbeitet, sodann mit einem Tuche bedeckt und 1 Stunde an einen kühlen Orte gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Hälfte des Teiges zu einer zweimeßerrückendicken, runden Platte ausgerollt, ohne Falten in ein leicht mit Butter bestrichenes Tortenblech gelegt und dann mit einer beliebigen Marmelade bestrichen. Aus dem andern, etwas dünner wie zur ersten Platte ausgerollten Teige werden nun schmale Streifen geschnitten, mit welchen die Torte geflochten wird. Die allenfalls am Rande hervorstehenden Streifen Teig werden sogleich geschnitten und das Ganze wird ringsum mit einem fingerbreiten Streifen Teig belegt; nun wird die Torte mit verquirtem Ei bestrichen, mit feinem Zucker bestreut und im abgekühlten Backofen sehr langsam, ungefähr 1 Stunde, zu gelbbrauner Farbe gebacken.

1459. Linzer Torte anderer Art.

Zu dieser Torte nimmt man 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 250 Gr. gesiebten Zucker, 250 Gr. Butter, 375 Gr. Mehl, 1 ganzes Ei und 5 Gr. Zimmt und bereitet sodann die Torte, wie oben angegeben ist.

1460. Kartoffeltorte.

Zu dieser Torte nimmt man schöne, gelbe, mehligte Kartoffeln, die man roh schält, halb gar kocht, erkalten läßt und auf dem Reibeisen klein reibt. Nimm nun von den geriebenen Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Kilo und menge diese mit $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebttem Zucker, dem abgeriebenen Gelben einer Citrone, 125 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln und 16 schaumig gerührten Eigelb. Alles dies rühre $\frac{1}{2}$ Stunde stets nach einer Seite hin und mische den Schnee der Eiweiß leicht darunter. Bestreiche die Tortenform mit Butter, streue Weckmehl darauf, gib die Masse rasch hinein und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde in einem mäßig heißen Ofen gelb backen. Diese Torte ist so gut wie eine Mandeltorte, jedoch weit billiger.

1461. Kartoffeltorte anderer Art.

625 Gr. abgekochte, mehligte, geriebene Kartoffeln werden mit 10 Eigelb, 250 Gr. feinem Zucker und dem Gelben einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Zu dem Ganzen wird sodann der Schnee der 10 Eiweiß leicht eingemischt, die Masse in die bestrichene, bestreute Form eingefüllt, die Torte langsam gebacken und, mit Zucker bestreut, aufgetragen.

1462. Leipziger Kartoffeltorte.

Rühre 450 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach

12 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker, das Gelbe von 2 Citronen, 450 Gr. feines Kartoffelmehl, 1 Gläschen Rum und den Schnee der 12 Eiweiß leicht hinein. Man bäckt diese Torte in einer mit Butter bestrichenen, mit Weckmehl bestreuten Form $\frac{3}{4}$ Stunden.

1463. Braune Kartoffeltorte.

250 Gr. Zucker rühre mit 9 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde, füge dann 60 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 30 Gr. geschnittenes Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale, das Abgeriebene einer Citrone, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel Nelken, 250 Gr. geriebene, gekochte Kartoffeln und den Schnee hinzu, vermenge dies gut, fülle es ein und lasse es langsam backen.

1464. Einfache Kartoffeltorte.

375 Gr. gekochte, geriebene Kartoffeln rühre mit 250 Gr. feinem Zucker, 7 ganzen Eiern, 7 Eigelb, dem abgeriebenen Gelben einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde recht gut, füge etwas Citronensaft bei, fülle die Masse ein und backe die Torte langsam $\frac{1}{2}$ Stunde.

1465. Kartoffelbiskuittorte.

8 Eigelb werden mit 250 Gr. feinem Zucker recht schaumig gerührt und dann mit 250 Gr. in der Schale gekochten, dann geschälten, geriebenen Kartoffeln und etwas abgeriebener Citronenschale gut vermischt, man rührt hierauf die Masse noch einige Minuten, zieht zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß der 8 Eier leicht darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenen, mit Weckmehl bestreutes Tortenblech, gibt das Ganze in einen mittelheißen Ofen und bäckt die Torte langsam $\frac{3}{4}$ Stunden, stürzt sie behutsam auf einen durchbrochenen Kuchendeckel, bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker und gibt sie auf der Tortenplatte zu Tisch.

1466. Torte Malagaise.

180 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, werden mit 210 Gr. Zucker, 270 Gr. Butter, 3 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl und dem Gelben einer Citrone zu einem zarten Teig gewirkt, aus dem man einen Boden auswellt und den Rest für Gitter und Rand zurückbehält. Bereite nun eine Fülle von $\frac{1}{2}$ Kilo geschälten, gestoßenen Mandeln, 270 Gr. Zucker mit dem Gelben einer Citrone, 45 Gr. Citronat, 45 Gr. Orangenschalen, beide in feine Würfel geschnitten, 120 Gr. getrockneten Malagatrauben, dieses alles wird mit dem Saft von 4 Citronen und etwas Rum so angemacht, daß man es glatt streichen kann. Ist dieses gut verarbeitet, so streiche man die Masse auf den Boden, lege kreuz und quer ein Gitter darüber und dann den Rand ringsum, bestreibe es mit verquirktem Ei und backe die Torte gelb. Ist dieselbe etwas verköhlt, so wird das Gitter verichränkt mit Erdbeer- und Aprikosengelee gefüllt, auch Aprikosenmarmelade läßt sich

dazu benutzen, die eine Hälfte muß rot, die andere gelb gefärbt sein. Mache nun eine feste Wasserglasur an, gieße sie in eine Papierdüte und fülle die Streifen auf der Torte damit aus, glasiere den Rand ebenfalls damit und backe die Torte langsam in einer Ringtortenform gelb.

1467. Torte Magenta.

Berrühre 180 Gr. geschälte, geriebene Mandeln mit 360 Gr. feinem Zucker und 8 Eigelb in einer Schüssel schaumig, gib dann 120 Gr. frische, schaumig gerührte Butter und ein Gläschen Rum unter die Masse. Ist dieses gut vermengt, so füge nach und nach 90 Gr. feines gesiebtes Mehl, 90 Gr. Pudermehl und den Schnee der 8 Eiweiß zu. Nimm nun die Hälfte der Masse in eine Schüssel und gib ihr eine schöne Farbe mit Johannisbeermarmelade und etwas aufgelöster Cochenille, fülle dies in die bestrichene Form ein und backe beide Teile allein. Die erstere Torte wird nun mit durch Maraschino verdünnter Himbeermarmelade gefüllt, die andere Torte daraufgesetzt, mit rosa Punschglasur und eingemachten Früchten verzieren.

1468. Feine Pfälzer Torte.

Man bereitet einen mürben Teig von 180 Gr. feinem Mehl, 125 Gr. frischer Butter, 90 Gr. Zucker, einem kleinen Ei und etwas Citrone, wellt ihn rund aus und gibt ihn in die Ringtortenform. Dann wird ein Rand von folgender Sprizmatronenmasse gemacht: 180 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 2 kleine Eiweiß, etwas Citrone und 190 Gr. feinen Zucker, arbeite zu einer lustigen Masse zusammen, welle diese länglich-rund aus, streiche den mürben Boden ein wenig mit Ei an, und lege den Makronenrand darum. Mittlerweise rühre 300 Gr. geschälte, geriebene Mandeln mit etwas Milch und 300 Gr. feinem Zucker in einer Schüssel mit 8 Gr. Zimmt, dem Gelben einer Citrone, 30 Gr. Citronat, ebensoviel Drangenschale, beides fein würflich geschnitten, und 60 Gr. zu Schaum gerührter Butter, glatt an; sollte der Teig noch zu fest sein, so verdünne ihn mit etwas Milch, bis er weich und zart ist. Ist die Masse so vorbereitet, so gibt man sie auf den oben beschriebenen Boden und bäckt sie bei ziemlich rascher Hitze; ist der Boden gelblichbraun, so ist sie ausgebacken. Nun stellt man sie kalt und füllt sie dünn mit einer Aprikosenmarmelade; sodann bereite man Windmasse von 6 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, 210 Gr. feinem Zucker und etwas Vanillezucker, streiche diese Masse nun kuppelförmig über dieselbe, so daß der Rand unbedeckt bleibt, bestreue die Kuppel mit gebackten, geschälten Mandeln und backe sie auf der Platte noch etwas gelblich.

1469. Orangentorte.

125 Gr. Zucker werden mit 8 Eigelb und 4 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde anhaltend gerührt, dann gibt man 180 Gr. geschälte, geriebene

Mandeln, 90 Gr. feinstes Mehl mit der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 schönen Orangen dazu. Zuletzt mische den Schnee leicht darunter, fülle die Masse in die bestrichene, bestreute Form ein und backe die Torte gelb.

1470. Fürstentorte.

Belege ein Tortenblech mit feinem Butterteig und fülle ihn mit folgender Masse auf: Rühre 90 Gr. Butter schaumig, nimm 90 Gr. feinen Zucker, 4 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Orange dazu und rühre es recht stark zusammen, füge dann noch 90 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 90 Gr. Mehl und den Schnee bei. Schneide sodann mit dem Backrädchen von dem übrigen Butterteig schmale Streifen, lege sie kreuzweise über die Torte, bestreibe sie mit verquirltem Ei und backe die Torte $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze.

1471. Rhabarbertorte.

Man belege eine Form mit stark 1 cm. dick ausgewelltem Blätterteig oder auch mirrbem Teig, fülle sie mit 3 cm. langen Stückchen halb weich gekochtem Rhabarber und gib ziemlich viel Zucker darauf; schließe dies mit einem Blätterteigdeckel ab, mache in dessen Mitte ein fingerdickes Loch, bestreibe ihn mit verquirltem Ei und backe die Torte schön gelb.

1472. Marmortorte.

Berrühre 6 Eigelb, 6 Eßlöffel sauren Rahm und 6 Eßlöffel feinen Zucker in einer Schüssel und arbeite dann soviel feines Mehl hinein, daß es einen losen Teig gibt, den man fingerdick auswellt, in kleine viereckige Stückchen schneidet und in Schmalzbutter schwimmend goldgelb bäckt. Läutere nun 375 Gr. Zucker mit etwas Wasser, thue 250 Gr. geschälte, länglich geschnittene Mandeln und 125 Gr. gehackte Haselnüsse, sodann die feingeschnittene Schale von 2 Citronen, 30 Gr. Zimmt und die gebackenen Teigstückchen hinein, menge es in der Kaffe-rolle rasch unter einander, sodaß alles mit dem Zucker angefeuchtet wird, ehe es erkaltet, drücke nun die noch warme Masse sogleich in eine mit Zuckermasse bestrichene Form fest ein, daß nirgends eine Lücke mehr ist und stelle sie 1 Stunde an einen kühlen Ort. Beim Ausnehmen der Torte taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie.

1473. Bergtorte.

250 Gr. frische Butter werden schaumig gerührt, 4 ganze Eier und 2 Eigelb nebst 250 Gr. feinem Zucker, 250 Gr. feinem Mehl und etwas Vanille zugegeben, gut vermischt, diese Masse wird sodann in die bestrichene, bestreute Form gefüllt, gebacken und alsdann mit Eingemachtem bestrichen oder verziert.

1474. Englische Torte.

250 Gr. Zucker, 5 Eier, 250 Gr. Rosinen und 60 Gr. Korinthen, 30 Gr. geschnittene Pomeranzenschale, 30 Gr. Citronat, das Gelbe einer Citrone, 15 Gr. Zimmt, 1 Messerspitze Nelken und 250 Gr. Mehl werden gut zusammen verrührt; diese Masse wird in die mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und bei guter Hitze gebacken.

1475. Feine Englische Torte.

Schlage das Gelbe von 6 Eiern in eine Schüssel, brühe so viel ganzen Safran, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, mit 2 Eßlöffeln voll siedendem Wasser ab, presse ihn durch ein Tuch und rühre dies mit 190 Gr. geschnittener Butter, ein wenig Salz und 250 Gr. feinem Mehl an die Eigelb, mache einen Teig daraus, knete ihn leicht auf dem Brett, welle ihn aus, überschlage ihn nur einmal, mache 2 Teile daraus, welle ihn dann zu einem runden Boden und lege diesen in eine Tortenform mittlerer Größe; der Teig darf jedoch nur fingerbreit an den Rand heraufgehen. Zur Fülle nimm 125 Gr. große und kleine, zuvor sauber gewaschene Rosinen mit $\frac{1}{4}$ Liter Wein und einem Stückchen Zucker in eine Kasserolle, koche dies kurz ein, lege es auf eine Platte und menge 90 Gr. geschälte, länglich fein geschnittene Mandeln mit einem Kaffeelöffel Zimmt unter die Rosinen; ist die Fülle erkaltet, dann gibt man sie in den Teig. Welle den übrigen Teig vollends aus, mache kleine Streifen, lege ein enges Gitter über die Torte, verrühre das Gelbe von 2 Eiern, gib von dem Safranwasser etwas darunter, bestreibe die Torte damit und backe sie in einem mäßig heißen Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden.

1476. Spanische Torte.

Zu einer für 6—8 Personen berechneten Torte reibe 300 Gr. geschälte Mandeln, rühre 250 Gr. frische Butter schaumig, schlage 10 Eigelb langsam hinein, nimm alsdann die abgeriebenen Mandeln nebst 190 Gr. gesiebttem Zucker dazu, schneide die Schale einer Citrone fein, gib 8 Gr. Nelken, ebensoviel Zimmt, etwas Muskatnuß und 90 Gr. Weckmehl an die Masse, schlage einen festen Schnee von 6 Eiweiß und menge ihn leicht darunter, fülle die Masse nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form ein und lasse die Torte langsam $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

1477. Warme Torte.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eiern mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm und einigen Eßlöffeln voll Rosen- oder Orangenvasser recht tüchtig, nimmt hierauf 250 Gr. geschälte und geriebene Mandeln nebst 125 Gr. feinem Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit den verrührten Eiern glatt an, gibt 60 Gr. länglich geschnittenes Citronat

und das Gelbe einer Citrone dazu. Nun zerläßt man in einer andern Schüssel 125 Gr. frische Butter, gießt das Angerührte langsam hinein, rührt es so lange, bis es eine dicke Masse ist und richtet es zum Erkalten auf einer Platte an. Nun wird ein Tortenblech mit Buttermehl belegt, die Masse hineingefüllt, ein Gitter darüber gegeben, dieses mit verquirtem Ei bestrichen und gebacken.

1478. Bierhefentorte.

Rühre 250 Gr. frische Butter schaumig, schlage das Gelbe von 8 Eiern nach und nach hinein, menge 375 Gr. feines Mehl, ein wenig Salz und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker darunter, rühre das Ganze mit 3 Eßlöffeln voll guter, mit Rahm aufgelöster Bierhefe glatt und verknete die Mischung zu einem Teige, der sich auswellen läßt. Nun wellt man den Teig in 2 gleiche Böden aus, legt den einen auf ein mit Butter bestrichenes, weißes Papier und bereitet unterdessen folgende Fülle: Nimm 180 Gr. geschälte, feingestoßene und 100 Gr. länglich geschnittene Mandeln, läutere hierauf 180 Gr. Zucker mit einem Glase Wasser so lange, bis derselbe hell und rein ist, lasse ihn etwas verköhlen und rühre nach und nach die Mandeln, die feingehackte Schale einer halben Citrone, 30 Gr. geschnittenes Citronat, den Saft einer Citrone und 8 Gr. Zimmt darunter, lasse dies auf dem Feuer unter langsamem Rühren anziehen, bis die Mischung nicht mehr flüssig ist; ist dies verkühlt, streiche es auf den vorbereiteten Boden, lege den zweiten Boden darüber, mache in die Mitte einen kleinen Ausschnitt, schneide den Rand mit dem Backrädchen gleichmäßig ab und lasse das Ganze 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen. Bestreiche die Torte mit zerlassener Butter, überstreue sie mit grobgestoßenem Zucker und backe sie bei rascher Hitze schön gelb.

1479. Bunte Torte. (Dreifarbig.)

Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker mit 12 ganzen Eiern und dem Abgeriebenen einer Citrone 1 Stunde, teilt diese Masse dann in 3 ganz gleiche Teile, gibt in einen Teil 90 Gr. feines Mehl, in den zweiten 96 Gr. feingeriebene Schokolade, in den dritten ebenfalls 90 Gr. Mehl und ebensoviel aufgelöste Cochenille dazu, bis der Teig sich rot färbt. Diese 3 glatt gerührten Teige bäckt man nun in 3 gleich großen, mit Butter bestrichenen, mit Weckmehl bestreuten Formen, läßt sie erkalten, streicht auf die erste Torte eine Lage Johannisbeergelee, setzt die zweite, rote Torte darauf, bestreicht diese mit Aprikosen- oder Quittengelee und setzt zum Schlusse die Schokoladentorte oben auf. Sodann überstreicht man die ganze Torte mit einem Schokoladenguß und stellt sie zum Trocknen nochmals kurze Zeit in den Backofen.

1480. Bourbonische Torte.

$\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker zu

Schaum gerührt, dann fügt man nach und nach 20 Eigelb, das Abgeriebene einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl und den Schnee der 20 Eiweiß hinzu und rührt die Masse so lange, bis sie sich vom Löffel löst. Sodann wird eine Tortenform mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Papier belegt und eine fingerhohe Schicht Teig hinein gefüllt, mit eingemachten Früchten oder feingehackten Mandeln und Citronat bestreut und in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun gebacken, hierauf wird eine zweite, ebenso hohe Schicht Teig darauf gegeben, diese in gleicher Weise bestreut und gebacken, dann so fort gefahren, bis die Masse verbraucht ist. Ist die Torte nun ganz ausgebacken, stürzt man sie aus der Form, läßt sie verkühlen, überzieht sie mit einer beliebigen Glasur und verziert sie mit eingemachten Früchten.

1481. Genueser Torte.

Belege eine Tortenform mit feinem Butterteig und fülle ihn mit folgender Masse: Rühre 100 Gr. frische Butter schaumig, gib 100 Gr. Zucker, 4 Eigelb und das Abgeriebene einer Citrone dazu und rühre diese Mischung $\frac{1}{2}$ Stunde, dann vermenge das Ganze mit 90 Gr. Mehl, 120 Gr. geriebenen Mandeln und dem steifen Schnee der 4 Eiweiß. Schneide mit dem Backrädchen schmale Streifen von dem zurückgehaltenen Teige, lege diese kreuzweise über die Torte, bestreiche sie mit verquirktem Ei und backe die Torte langsam gelb.

1482. Schneetorte mit Luftmasse.

Schlage 6—8 frische Eiweiß zu einem steifen Schnee, gib rasch 260 Gr. feinen Zucker mit Vanille hinzu und schlage dies zusammen $\frac{3}{4}$ Stunden schaumig. Belege hierauf die Tortenform mit einem feinen Zuckerteig, belege diesen wieder mit großen Biskuits und backe die Torte gelb. Ist sie erkaltet, füllt man sie mit der oben angegebenen Luftmasse und stellt sie bis zum Gebrauche aufs Eis.

1483. Schneetorte mit Brentenmasse.

500 Gr. süße und 60 Gr. bittere, geschälte, fein geriebene Mandeln werden mit 375 Gr. Zucker auf mäßigem Feuer so lange gerührt, bis sie sich vom Löffel loslösen. Hierauf bestreicht man eine Tortenform mit Wachs, füllt die Masse hinein, macht einen möglichst hohen Rand daran und bäckt dies bei gleichmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde, ist es erkaltet, füllt man die Torte mit folgender Masse: Nimm $\frac{3}{4}$ Liter guten, dicken, süßen Rahm, 100 Gr. Zucker und etwas Vanille in einen hohen Topf und schlage dies zu einem festen Schaum, belege diesen noch mit Lustkonfekt und trage die Torte sogleich zu Tisch.

1484. Rahmschneetorte.

Bereite einen guten Blätterteig, welle ihn messerrückendick aus und schneide 6 Blätter in der Größe eines flachen Tellers daraus; man

läßt 2 Blätter ganz, 4 schneidet man wieder in der Größe eines Desserttellers aus, sticht aus deren Mitte mit einem Weinglase runde Plättchen, sodas man 2 große Platten, 4 darauf passende, feinere Kränze und 4 kleine Plättchen erhält, welche man auf befeuchtete Bleche legt und einigemal mit einem Messer sticht, damit keine Blasen entstehen; nun bestreicht man alles mit verquirltem Ei und bäckt es im gut geheizten Backofen gelb, überzieht es rasch mit einer Zuckerglasur und trocknet diese gut. Ist nun Alles erkaltet, so bestreicht man eines der größten Blätter mit einer feinen Obstmarmelade, legt dies sorgfältig auf eine mit Tortenpapier belegte Tortenplatte, gibt das zweite Blatt darauf, bestreicht dieses ringsum, so breit die großen Kränze sind, mit Marmelade, füllt diese mit dem steifgeschlagenen, süßen Rahmschnee, legt wieder einen Kranz, dessen Rand mit Marmelade bestrichen und mit Rahmschnee gefüllt wird, darauf, und fährt so fort, bis Kränze, Plättchen und Rahmschnee aufgenutzt sind. Die Torte wird erst kurz vor dem Auftragen zusammengesetzt und gefüllt.

1485. Meraingetorte mit Schlagrahm. (Königsberger Originalrezept.)

Schlage von 10 frischen, erkalteten Eiweiß einen steifen Schnee und menge nach und nach unter fleißigem Schlagen $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker darunter; schneide nun 2 große am Rande befeuchtete, zusammengesetzte Oblaten in der Größe eines Tellers aus und bestreiche den Rand der geschnittenen Oblaten halbfingerdick mit der Meraingemasse. Hierauf füllt man mit derselben Masse eine Backprige, spritzt das Bestrichene zweifingerbreit damit, schneidet wieder 2 gleiche Oblaten zu einem zweifingerbreiten Rand aus, bestreicht und bespritzt ihn wie die ersten Oblaten mit der Meraingemasse und verfertigt auf gleiche Weise noch einen Rand, macht nun ein Backblech heiß, bestreicht es mit Wachs, setzt die vorbereiteten Oblaten darauf und bäckt sie langsam hellgelb. Der Schlagrahm wird nun aus $\frac{5}{4}$ Eitern ganz dickem, süßen Rahm an einem kalten Orte geschlagen, einige Zeit hingestellt, der steife Schaum abgehoben und in ein Sieb gethan, hat man so viel wie man zum Füllen der Torte braucht, vermengt man ihn unter beständigem Schlagen mit 225 Gr. Zucker und 20 Gr. Vanillezucker, setzt die Torte übereinander und füllt sie kurz vor dem Auftragen mit dem Schlagrahm.

1486. Kaiserschmarn, franzörmig als Torte aufgesetzt.

Verrühre 2 Eßlöffel feines Mehl mit 3 Eßlöffeln süßem Rahm, füge ein Stückchen Butter, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 5 Eigelb und den steifen Schnee zu. Mache nun ziemlich Butter in einer flachen Pfanne heiß, gieße das Ganze hinein, stelle es in den Backofen und backe den Schmarn schön gelb. Schneide ihn hierauf in gleichmäßige, viereckige Stückchen, bestäube diese dick mit Zucker, belege sie mit einge-

machten Früchten und richte sie kranzförmig mit eingemachten Früchten verziert, an.

1487. Makronentorte.

Stoße 375 Gr. süße und 125 Gr. bittere, geschälte Mandeln mit etwas Rosenwasser fein, vermische sie mit 30 Gr. kleinwürflig geschnittenem Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, etwas Zimmt und 300 Gr. gesiebttem Zucker, ziehe den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter und fülle die Masse in die mit Oblaten belegt Form, backe sie bei mäßiger Hitze gelb und verziere sie mit eingemachten Früchten.

1488. Liebestorte.

Schlage 7 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mische 375 Gr. feinen Zucker darunter und rühre die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde, dann mengt man das Abgeriebene einer Citrone, 230 Gr. geschälte, länglich feingeschnittene Mandeln und 230 Gr. feinstes Mehl hinein und rührt die Masse langsam untereinander. Hierauf bestreicht man eine Tortenform mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus, füllt die Masse hinein, überstreut sie mit feingehackten Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

1489. Ledertorte.

250 geschälte, geriebene Mandeln werden mit 250 Gr. Puderzucker, 30 Gr. kleingeschnittenem Citronat, der feingeschnittenen Schale von 2 Citronen und dem Fleische einer Citrone gut vermengt und über Nacht hingestellt. Den folgenden Tag wird ein Buttermteigboden ausgeschnitten, dieser in eine bestrichene mit Weckmehl bestreute Tortenform gelegt, das Vermengte darüber gestrichen, das Weiße von 5 Eiern zu Schnee geschlagen, über die Fülle ausgebreitet, mit feinem Zucker bestreut und in einem mäßig geheizten Backofen gebacken.

1490. Rahmschneeberg.

Rühre $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker mit 18 Eigelb und etwas Citronensaft schaumig, gib sodann 90 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 90 Gr. feinen Grieß und den Schnee der 18 Eiweiß leicht darunter, fülle die gut vermengte Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form ein und lasse dies langsam backen. Schlage alsdann 1 Liter dicken, süßen Rahm, füge 125 Gr. feinen, 20 Gr. Vanillezucker und den Schnee von 2 Eiweiß bei, überziehe die auf der Platte angerichtete Torte damit und trage sie mit eingemachten Früchten belegt zu Tisch.

1491. Mandelberg.

Schneide aus schönen zusammengesetzten Oblaten mittelst eigens dazu vorbereiteter Kartonringe 13—14 Ringe, beginne mit dem größten Ringe, lege dieselben auf dem Bleche zurecht und bereite den Teig.

Schlage 7 Eiweiß zu einem festen Schnee; menge nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker und etwas Vanillezucker darunter und rühre diese Masse 1 Stunde ununterbrochen. Unterdessen hat man sich $\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln vorbereitet, die geschält, halb gerieben und halb länglich fein geschnitten sind, röstet die geriebenen in 45 Gr. Zucker leicht und läßt sie erkalten, mischt die geschnittenen mit den gerösteten Mandeln unter die Zuckermasse, setzt diese, mit dem Kaffeelöffel gleichmäßig geordnet, auf die Ringe und bäckt sie im Backofen hellgelb. Sind die Ringe erkaltet, setzt man sie in der Form einer Pyramide übereinander und verziert sie mit Blättern und Blumen.

1492. Dunkler Mandelberg.

Schlage 6 große Eiweiß zu einem steifen Schnee, gib nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo feinen mit Vanille vermischten Zucker hinein und rühre dies 1 Stunde. Mische hierauf $\frac{1}{2}$ Kilo ungeschälte, geriebene Mandeln hinzu, setze von dieser Masse auf die Oblatenringe und backe diese bei mäßiger Hitze gelbbraun. Sind die Ringe erkaltet, setzt man sie vorsichtig übereinander und ziert den Mandelberg mit eingemachten Früchten und Laub.

1493. Croquant. Krachtorte.

250 Gr. geschälte Mandeln schneide in länglich feine Schnittchen, kättere hierauf 250 Gr. Zucker mit etwas Wasser recht klar, gib die Mandeln hinein und röste sie unter beständigem Rühren, bis sie hellbraun geworden und glänzend sind. Hierauf schüttet man sie rasch in eine mit Mandelöl bestrichene Porzellanform, drückt die Masse mit dem Löffel ringsum fest, wodurch sie die innere Gestalt der Form annimmt, und stürzt sie noch lauwarm auf eine Platte, die man mit eingemachten Früchten und Laub belegt.

1494. Croquant anderer Art.

Röste $\frac{1}{2}$ Kilo mit der Schale feingeschnittene Mandeln in $\frac{1}{2}$ Kilo mit Rum und Wasser geläutertem Zucker dunkelbraun, streiche eine Form mit Butter oder Olivenöl aus, gib die heiße Masse rasch hinein, drücke sie fest, stürze den Croquant auf eine mit Tortenpapier belegte Platte und verziere ihn mit Zuckermandeln.

Fruchttorten.

1495. Aprikosentorte.

Belege eine zuvor bestrichene Form mit Butterteig, streiche eine Aprikosenmarmelade darauf, vermenge 125 Gr. geschälte und mit süßem Rahm grobgestoßene Mandeln, eine Hand voll Weckmehl, ebenso viel feinen Zucker und 1 Kaffeelöffel Zimmt, streue dies dick über die