

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Fruchttorten.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

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

Aprikosen, schneide Butterstückchen darauf und backe die Torte in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Auch kann man kreuzweise Teigstreifen darüber legen, diese mit Ei bestreichen und frisch gekochte Früchte nehmen.

#### 1496. Aprikosentorte anderer Art.

Belege eine Tortenform mit süßem Butterteig und bestreue ihn mit feingeschnittenen Mandeln und gestoßenem Biskuits. Hierauf schneidet man etwa 12 schöne, reife, geschälte Aprikosen in Hälften, schlägt die Kerne auf, häutet dieselben ab, legt sie zu den Früchten und läßt sie, dick mit Zucker bestreut, 1—2 Stunden zugedeckt stehen, worauf man die Kerne, Schalen und den von den Früchten gewonnenen Saft mit etwas Zucker, Zimmt, Citronenschale und Wasser gut einkocht und durchsieht. Nun belegt man den vorbereiteten Teigboden mit den Aprikosenhälften, überstreut sie mit Zucker, legt ein Teiggitter darüber, bäckt die Torte, übergießt das Obst mit dem Fruchtsyrup und stellt die Torte nochmals 10 Minuten in den Backofen.

#### 1497. Kirschentorte mit Steinen.

Bestreiche eine Form mittlerer Größe mit Butter, streue sie mit Weckmehl aus, belege die ganze Form bis zum Rande mit einem gut ausgewellten, süßen Butterteig, schneide ihn am Rande in Schuppen und bestreue die Form mit einer Mischung von 125 geschälten mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln, 60 Gr. feinem Zucker, 1 Prise Zimmt, 1 Ei und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm; lege auf dieses sodann, dicht aneinandergereiht, halb saure und halb süße Kirschchen mit den Steinen, verquirle 6 Eier mit einer Hand voll feinem Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter süßem Rahm, begieße die Torte damit und backe sie bei mäßiger Hitze.

#### 1498. Torte von Sauerkirschen.

2 Kilo gute, klare Sauerkirschen werden am Abend vor dem Gebrauche, damit der Saft etwas abläuft, ausgefernt; dann nehme man zu dieser Torte  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 250 Gr. Butter, 125 Gr. feinen Zucker und ein paar Löffel voll Wasser und verarbeite dies zu einem Teige. Nun wellt man die eine Hälfte zu dem Boden aus, den man in die bestrichene und bestreute Form gibt, bestreut diesen mit vermischtem Weckmehl, Zucker, kleingeschnittenen Mandeln, gehacktem Citronat und Zimmt, legt darauf nun die Kirschchen, streut die andere Hälfte Weckmehl, Zucker u. darüber und deckt dies mit dem vom vorigen Teig zurückbehaltenen Deckel zu. Die Torte wird sodann  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken, dick mit gestoßenem Zucker bestreut, oder mit einem Mandelguß bestrichen.

#### 1499. Weichselkirschentorte.

Vermenge  $\frac{1}{2}$  Kilo geriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Kilo gesiebten Zucker, 250 Gr. Weckmehl mit 14 Eigelb, gib den Schnee mit etwa 1 Kilo

ausgesteinten Weichselkirschen in die Masse, fülle diese in die bestrichene und bestreute Ringform und backe sie bei mäßiger Hitze gelbbraun.

#### 1500. Schwarzkirschentorte mit Cremefüllung.

Belege die Tortenform mit feinem Buttermehl, lasse den Rand darüber hinausstehen und bestreiche ihn mit Ei. Bestreue den Teigboden recht dick mit Weckmehl, lege die ausgekernten Kirschen darauf und bereite eine Creme von 125 Gr. Zucker, 125 Gr. geriebenen Mandeln, 70 Gr. feinem Mehl, 1 ganzen Ei, 6 Eigelb nebst einer Tasse Milch und ebensoviele Rahm. Dieses wird auf dem Feuer gut verrührt; ist dies erkaltet, so streicht man es vorsichtig über die Kirschen, legt alsdann von dem Teige noch ein Gitter darüber und bäckt die Torte recht langsam.

#### 1501. Torte von frischen Himbeeren.

Zu einer mittleren Torte wird ein guter Buttermehl von 250 Gr. Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte davon ausgewellt, dieser auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, der andere Teig auch gewellt, ein zweifingerbreiter Strich davon geschnitten und um den ausgewellten, zuvor am Rande mit Ei bestrichenen Teig herumgelegt; sodann vermengt man 1 Liter verlesene Himbeeren in einer Schüssel mit 2 Händen voll Zucker und einem Kaffeelöffel voll Zimmt, belegt die Torte damit hoch, bestreicht den Rand mit einem Ei, macht von dem übrigen Teig ein Gitter darauf und bestreicht diesen oben mit Ei; hierauf wird die Torte in frischer Hitze gebacken, noch warm mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

#### 1502. Johannisbeertorte.

Nachdem man ein Blech mit Buttermehl belegt hat, pflückt man 1 Liter Johannisbeeren in ein Sieb und gießt kaltes Wasser darüber. Schlage nun 9 Eiweiß zu einem festen Schnee, mische 200 Gr. feinen Zucker, 60 Gr. geschälte, geriebene Mandeln und gib löffelweise diese Schaummasse auf den Teigboden, streiche dies mit einem flachen Messer schön glatt und vermische die Johannisbeeren mit Zucker, lege diese wohl geordnet darauf, den übrigen Mandelschaum darüber und stelle die Torte sogleich in den heißen Ofen. Nach  $\frac{1}{4}$  Stunde lege, damit sie nicht braun wird, einen Bogen Papier darüber und backe sie langsam aus.

#### 1503. Johannisbeertorte anderer Art.

Bereite einen Teig von 250 Gr. feinem Mehl, 250 Gr. gesiebtem Zucker, 4 Gr. feinem Zimmt, 1 Prise Nelken, etwas geriebener Muskatnuß, 250 Gr. geschälten, geriebenen Mandeln, und 250 Gr. frischer Butter in einem kühlen Raume. Hierauf teilt man den Teig in 2 Hälften, wellt ihn messerrückendick aus, gibt nun die eine Hälfte

auf ein mit Butter bestrichenes, mit Weckmehl bestreutes Blech und legt eingemachte Johannisbeeren darauf, die man sodann mit der andern Hälfte des Teiges bedeckt. Bestreiche die Torte nun mit verquirltem Ei und lasse sie bei mäßiger Hitze schön gelb backen.

#### 1504. Erdbeertorte.

Belege die Form mit einem feinen, mürben Teig und backe ihn bei mäßiger Hitze schwach gelb. Schlage nun das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre 125 Gr. feingesiebten Zucker dazu, menge leicht  $1\frac{1}{2}$  Liter ausgesuchte Walderdbeeren darunter, fülle die Masse auf den gebackenen Boden, streiche sie mit einem breiten, flachen Messer glatt, bestreue sie stark mit gesiebttem Zucker und stelle die Torte noch 10 Minuten in den Backofen, bis die Masse eine leichte Kruste bildet und eine hübsche Farbe hat.

#### 1505. Ananaserdbeertorte.

Hat man das Blech mit gutem, mürben Teig ausgelegt, bestreut man diesen mit Weckmehl. Mittlerweile hat man schöne große Ananaserdbeeren stark mit Zucker vermischt, die man sodann dicht zusammen auf den Teig legt; dann schneidet man schöne Teigstreifen, legt diese kreuzweise darüber, bestreicht sie mit Ei und läßt die Torte langsam backen. Ebenso kann man auch die Torte von eingemachten Erdbeeren bereiten.

#### 1506. Biskuit mit Erdbeeren.

Rühre 250 Gr. feinen Zucker mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde, mische dann 200 Gr. Stärkemehl, 3 Eßlöffel voll Erdbeeren und rühre dies mit dem Schnee von 3 Eiweiß leicht unter die Masse. Dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt und gebacken. Auf diese Weise kann man auch Biskuit mit Himbeeren bereiten.

#### 1507. Quittentorte.

Von 125 Gr. Butter wird ein Buttermteig gemacht, dieser ausgewellt und in eine Ringform mit hohem Rand gelegt, dann der Boden mit Weckmehl bestreut und einfach mit eingemachten Quittenschnitzen belegt. Hierauf siedet man 3—4 ganze Quitten weich, schält sie und reibt das Fleisch ab. Zu 125 Gr. Fleisch nimmt man ebensoviel Zucker, 90 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, rührt dies mit 6 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde, fügt das abgeriebene Gelbe einer Citrone darunter und, ist die Masse recht leicht, gießt man sie auf die Torte, gibt das Weckmehl von 1—2 Brötchen mit Zucker vermischt darauf, belegt die Torte mit einigen Butterstückchen und bäckt sie langsam gelb.

#### 1508. Quittentorte anderer Art.

Bereite einen guten Buttermteig von 250 Gr. frischer Butter,

wellt ihn aus und belegt eine Springform damit. Schäle nun 4 schöne Quitten, schneide sie in Schnitzgen, siede sie mit Wasser in einer Messingpfanne ab, gieße das Wasser wieder heraus und nimm  $\frac{1}{4}$  Liter Wein, 125 Gr. Zucker dazu und lasse sie so lange kochen, bis sie ganz kurz eingekocht sind, gib sie dann in eine Schüssel, mische eine Hand voll geschälte, feingeschnittene Mandeln, 125 Gr. gewaschene und fest ausgedrückte Rosinen und die feingeschnittene Schale einer halben Citrone hinzu, backe zuerst den Teig, fülle die abgekochten Quitten hinein, reibe von 2—3 gekochten Quitten das Fleisch, läutere 125 Gr. Zucker mit einem Glase Wasser zu kurzen Fäden, nimm das Quittenfleisch hinein und koche es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer; hierauf rühre 30 Gr. geschnittenes Citronat, die Schale einer halben Citrone, 30 Gr. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, nebst dem Saft einer Citrone an die gekochte Masse, breite dies über die eingefüllte Torte aus, streiche einen weißen Guß darüber und trockne es im Backofen noch einige Minuten.

#### 1509. Hefentorte mit Mirabellen.

Zu einem mittelgroßen Tortenblech rührt man 250 Gr. frische Butter schaumig, gibt nach und nach 250 Gr. geschälte, feingeriebene Mandeln, sodann das Gelbe von 10 Eiern hinein und rührt nochmals  $\frac{1}{4}$  Stunde, fügt dann 4 Eßlöffel voll Hefe, 4 Eßlöffel voll lauwarme Milch und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Kilo feinstes Mehl bei, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, wellt die Hälfte davon aus, gibt ihn in ein flaches, mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Backblech und belegt dies bis zum Rande. Hierauf streue man Weckmehl auf den Teig, legt  $1\frac{1}{4}$  Kilo gut gezuckerte, gekernte Mirabellen darauf, macht von dem übrigen Teig ein doppeltes Gitter darüber, läßt es an einem warmen Platze gut treiben, bestreicht es mit verquirktem Ei und bäckt es in frischer Ofenhitze gelb. Diese Torte kann man auch von eingemachten Mirabellen mit Guß bereiten.

#### 1510. Zwetschentorte.

Schäle schöne, große Zwetschen, nimm die Kerne heraus und koche sie mit Wein, Citronenschale und Zucker halb weich, damit sie noch ganz bleiben; lasse sie erkalten und rühre etwas Zimmt, Nellen und 30 Gr. geschälte, feingeschnittene Mandeln darunter. Belege nun ein bestrichenes, bestreutes Tortenblech mit Buttermehl, gib die erkalteten Zwetschen darauf, lege einen schön ausgeschnittenen Deckel oder ein Gitter darüber, bestreiche es mit verquirktem Ei, backe die Torte halb fertig, überstreue sie noch warm mit gesiebttem Zucker und backe sie aus. Auf diese Art bekommt sie ein Aussehen, als wäre sie glasiert. Auch von gedörrten Zwetschen läßt sich diese Torte bereiten, man wäscht die Zwetschen jedoch ein paar mal mit warmem Wasser, nimm die Steine heraus und kocht sie wie oben angegeben.

## 1511. Apfeltorte.

Zu einer Torte von 250 Gr. Butter schält man 6 große, mürbe Äpfel, schneidet sie zu ganz dünnen Scheiben, vermengt diese mit 60 Gr. gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimmt, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und 60 Gr. kleinen Rosinen und läßt sie stehen, bis der Teig zubereitet ist; wellt sodann die Hälfte des Teiges zu einem runden, messerrückendicken Boden, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, breitet die vermengten Äpfel egal darüber aus, so daß der Boden neben herum fingerbreit leer bleibt, wellt und schneidet den andern Boden, deckt ihn darüber, drückt ihn neben an den Äpfeln fest an, schneidet ihn ringsum ein wenig aus, bestreicht die Torte mit einem verquirkten Ei und bäckt sie in ziemlich frischer Hitze gelb.

## 1512. Gefochte Apfeltorte.

Hierzu schält man gute, saure Äpfel, schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in eine Kasserolle, gibt 60 Gr. kleine und 60 Gr. große Rosinen, 60 Gr. Zucker, die kleingeschnittene Schale einer halben Citrone,  $\frac{1}{4}$  Liter Wein und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser dazu, deckt einen Deckel darüber, läßt sie rasch kochen, richtet sie zum Erkalten auf eine Platte an und verrührt sie mit etwas Zimmt, Nelken und klein geschnittenen Mandeln. Diese Masse wird nun wohl vermengt auf den mürben Buttermehl gegeben, ein Gitter darüber gelegt, dieses mit Ei bestreichen und gebacken.

## 1513. Apfeltorte mit Weincreme.

Belege ein Blech mit Buttermehl und backe dies bei gelinder Hitze gelb. Schäle und halbiere gute Äpfel, dämpfe sie in Wein mit Zucker und Zimmt weich, doch muß die Brühe ganz einkochen, streue nun Weckmehl auf den gebackenen Boden, verteile die Masse auf diesen und bereite folgenden Creme: Quirl 10 Eigelb mit  $\frac{1}{2}$  Liter gutem, alten Wein, Zucker, dem Saft und der Schale einer Citrone, lege das Ganze aufs Feuer und schlage es mit dem Schneebeßen schaumig, menge dann schnell den Schnee von 6 Eiweiß darunter, gieße die Creme noch heiß über die Äpfel und gib die Torte noch warm zu Tisch.

## 1514. Eine Apfelmelone.

Bestreiche eine Bund- oder Kantonform mit Butter, bestreue sie stark mit Zucker, mache einen feinen Buttermehl und belege die Form so damit, daß der Teig über den Rand geht. Schneide dann gute Äpfel ganz fein, gib eine Lage davon in die Form, streue Zucker, Zimmt, Rosinen und Korinthien darüber, dann wieder eine Lage Äpfel, drücke sie fest aufeinander und fahre so fort, bis die Form gefüllt ist; gieße ein Gläschen Cognat darüber, schlage den über den Rand vorstehenden Teig so über die Äpfel, daß sie ganz davon bedeckt sind

und backe sie im heißen Ofen  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Noch warm stürzt man sie auf die Platte und bestreut sie mit Zucker.

#### 1515. Apfeltorte auf sächsische Art.

Von einem guten Buttermehl ohne Zucker wolle einen Boden in der Dicke eines Messerrückens aus, lege ihn auf ein rundes, mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Blech und befestige einen fingerbreiten Teigrand darauf. Nun halbiert man geschälte Borsdorfer Äpfel, nimmt das Kernhaus heraus, legt sie dick auf den Boden herum, vermengt 125 Gr. feinen Zucker mit etwas Zimmt und einer abgeriebenen, feingeschnittenen Citronenschale, streut es ganz dick über die Äpfel, gießt ein wenig Wein dazwischen und läßt die Torte sogleich backen.

#### 1516. Torte von Melonen.

Eine halbe oder ganze Melone, je nach Größe, schneidet man in Scheiben, entfernt das Innere, setzt dann die Scheibchen mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wein,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, der Schale einer halben Citrone, einem Stückchen ganzen Zimmt und 4 Pfefferkörnern auf's Feuer, läßt sie kurz einkochen, treibt sie durch ein Sieb, verrührt das Durchgetriebene mit einer Hand voll Zucker, belegt eine Form mit Buttermehl, streut Weckmehl darüber, füllt die Masse hinein und bäckt sie. Diese Torte wird kalt aufgetragen.

#### 1517. Kastanientorte.

Entferne von  $\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien die äußere Schale und brühe sie dann einen Augenblick in kochendem Wasser, damit sich auch die zweite, feine Haut gut abschälen läßt, gib sie hierauf in eine Kasserolle und gieße so viel Weißwein zu, daß er über die Kastanien geht, füge noch ein Stückchen ganzen Zimmt bei und lasse sie weich kochen. Sind die Kastanien weich, entfernt man den Zimmt, treibt sie durch ein nicht zu feines Sieb in eine Schüssel und mengt 6 bittere, geriebene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter. Sodann verrührt man 250 Gr. feingeriebenen Zucker mit 8 Eigelb zu Schaum und rührt denselben nach und nach in die Masse, welche in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form eingefüllt wird. Die Torte wird in nicht zu heißem Backofen  $\frac{3}{4}$  Stunden schön gelb gebacken.

### Kleine Törtchen.

#### 1518. Königstörtchen.

Verrühre 120 Gr. frische Butter schaumig, menge sodann 6 Eigelb, 60 Gr. Korinthen, 60 Gr. Zucker, 120 Gr. feinstes Mehl darunter und mische zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß dazu; bestreibe