

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kleine Törtchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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

die Förmchen mit Butter, fülle sie nur zur Hälfte mit der Masse und backe die Törtchen bei mäßiger Hitze gelb.

1519. Blitztörtchen.

150 Gr. zu Schaum gerührte Butter, 150 Gr. Zucker, 5 Eigelb, 120 Gr. Mehl werden gut verarbeitet, sodann wird der Schnee der 5 Eiweiß beigemischt, die Förmchen werden mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut; ist die Masse zur Hälfte eingefüllt, werden geschälte, feingestoßene Mandeln und grobgestoßener Kandiszucker daraufgestreut und die Törtchen bei mäßiger Hitze 20—25 Minuten gebacken.

1520. Sandtörtchen.

250 Gr. feinen Zucker verrühre mit 6 Eigelb schaumig und menge langsam 125 Gr. zerlassene Butter, löffelweise 125 Gr. Pudermehl, etwas Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Gläschen Cognak und eine Prise Salz darunter, verarbeite diese Masse $\frac{1}{2}$ Stunde recht tüchtig, mische sodann den Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter und fülle sie in die vorbereiteten Förmchen. Die Törtchen werden 20—25 Minuten gebacken.

1521. Biskuittörtchen.

175 Gr. feinen Zucker rühre mit 8 Eigelb schaumig, gib das Abgeriebene einer Citrone, 150 Gr. feinstes Mehl, sowie den Schnee der Eier leicht darunter, fülle die Masse in bestrichene Förmchen ein und backe die Törtchen schön gelb.

1522. Linzer Törtchen.

Verrühre 120 Gr. geschälte und geriebene Mandeln, 175 Gr. feinen Zucker, 20 Gr. Butter, 4 Eier, etwas Zimmt, Citrone, 200 Gr. feinstes Mehl recht glatt, fülle die Masse in die vorbereiteten Förmchen ein und backe die Törtchen schön gelb.

1523. Gefüllte Linzer Törtchen.

250 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 250 Gr. gesiebten Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 250 Gr. Butter und 2 ganze Eier verarbeitet man zu einem Teige, wellt ihn aus, bestreicht die Förmchen mit Butter, legt sie mit dem Teig aus, füllt Eingemachtes hinein, legt Teiggitter darüber und bäckt die Törtchen schön gelb.

1524. Töt-fait.

Verrühre 250 Gr. feinen Zucker mit 5 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde, menge dann 60 Gr. zu Schaum gerührte Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone und hierauf das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darauf, fülle die vorbereiteten Förmchen zur Hälfte mit der Masse ein und backe die Törtchen schön gelb.

1525. Einfache Törtchen.

Lasse 125 Gr. frische Butter recht heiß werden, menge 125 Gr.

feinen Zucker und 60 Gr. geschälte und geriebene Mandeln, sowie 4 Eier und 90 Gr. Mehl darunter, rühre die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde, fülle sie in die vorbereiteten Förmchen ein und backe die Törtchen 20—25 Minuten.

1526. Marshallstörtchen.

Belege dazu die Förmchen mit einem Blätterteigboden und bestreiche diesen mit beliebiger Obstmarmelade; reibe nun 125 Gr. geschälte Mandeln, mische den Schnee von 6 Eiweiß und 125 Gr. feinen Zucker, sowie etwas abgeriebene Citrone darunter, fülle die Masse auf das Obst und lasse die Törtchen bei mäßiger Hitze backen.

1527. Zimmttörtchen.

Rühre 250 Gr. frische Butter zu Schaum, gib 125 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. gestoßenen Zucker, 300 Gr. feinstes Mehl, etwas feinen Zimmt und 3 Eier dazu und verarbeite dies zu einem Teige, den man nicht zu dick auswellt, dann austicht und die bestrichenen Förmchen damit belegt; vor dem Backen werden die Törtchen mit grobem Zucker und gehackten Mandeln bestreut.

1528. Rahmtörtchen.

Belege die Förmchen mit Butterteig und fülle folgende Masse darauf: Rühre 2 Töffel feines Mehl mit 60 Gr. gesiebtm Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm glatt an, menge 10 verquirte Eier, $\frac{1}{2}$ Liter sauren und $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm darunter, streue einige Rosinen in die Förmchen, fülle dann die Masse ein, streue etwas Zimmt darunter und backe die Törtchen gelb.

1529. Rahmtörtchen anderer Art.

240 Gr. Butter, ebensoviel Mehl, 90 Gr. Zucker und 3 Eier werden zu einem Teige vermengt, ist dieser ausgewellt, so werden die Förmchen damit belegt. Dann verquirlt man $\frac{1}{2}$ Liter süßen, dicken Rahm mit 4 Eigelb, 6 Eßlöffeln voll Zucker und etwas Vanille, füllt dieses in die Förmchen und bäckt die Törtchen in nicht zu heißem Backofen gelb.

1530. Orangetörtchen.

125 Gr. gesiebtm Zucker verrühre mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, menge sodann 90 Gr. feines Mehl, 90 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, das Abgeriebene und den Saft einer Orange hinzu und mische zuletzt den Schnee der 4 Eier leicht unter die Masse, fülle sie dann in die vorbereiteten Förmchen und backe die Törtchen schön gelb.

1531. Portugiesertörtchen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Kilo frische Butter schaumig, gib nach und nach

4 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten Zucker und $\frac{1}{4}$ Kilo feinstes Mehl zu und mische zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß darunter, fülle die Masse in die vorbereiteten Förmchen ein und backe die Törtchen schön gelb.

1532. Genuesertörtchen.

Verrühre $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit 3 ganzen Eiern und 5 Eigelb zu Schaum, vermenge sodann 250 Gr. feines Mehl, ebensoviel zerlassene Butter, den Schnee der 5 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, fülle die Masse in gut mit Butter bestrichene Förmchen ein und lasse die Törtchen bei starker Hitze rasch backen.

1533. Mandeltörtchen.

Lege die Förmchen mit Buttermehl aus und verrühre sodann 125 Gr. geriebene Mandeln mit 125 Gr. Zucker, 30 Gr. Mehl, einem ganzen Ei, 1 Eigelb und dem Schnee von 3 Eiweiß, fülle die Masse in die Förmchen ein und backe die Törtchen bei mäßiger Hitze gelb.

1534. Anistörtchen.

Rühre stets nach einer Seite hin 375 Gr. Zucker mit 6 Eigelb schaumig, dann gibt man nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, sowie 8 Gr. feinen Anis hinzu und mischt zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß bei, füllt die Masse in die bestrichenen Förmchen ein und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze gelb.

1535. Schokoladetörtchen.

Man rührt 125 Gr. Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gibt 100 Gr. geriebene Schokolade, 250 Gr. geschälte, geriebene Mandeln und den Schnee der 8 Eiweiß zu, füllt die Masse in die Förmchen ein und bäckt die Törtchen langsam gelb.

1536. Obsttörtchen.

Zu 12 Törtchen bereite einen Teig von 180 Gr. Butter, 2 Eiern, 125 Gr. Zucker und 125 Gr. Mehl und knete ihn, bis er zum Auswellen ist. Bestreiche nun die Förmchen mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, belege sie mit dem Teig und gib eingemachtes Obst, als: Kirichen, Mirabellen, Aprikosen, Himbeeren u. hinein, decke sie mit dem übrigen Teig zu, drücke den Rand fest zusammen, bestreiche sie mit verquirktem Ei und backe sie bei mäßiger Hitze gelb. Beim Auftragen bestreut man sie noch mit Zucker.

1537. Reistörtchen.

Koche 125 Gr. guten Reis mit 1 Liter Milch dick ein und lasse ihn erkalten. Hierauf rühre 125 Gr. Butter leicht schaumig, gib das Gelbe von 6 Eiern hinein, rühre den abgekühlten Reis, etwas Zimmt etwas gehackte Zitronenschale, 60 Gr. feinen Zucker unter die Butter, schlage das Weiße der Eier zu Schnee und ziehe diesen leicht unter die

Masse. Nun werden kleine Formen mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Reismasse wird eingefüllt und gebacken.

1538. Griechtörtchen.

Mache $\frac{1}{2}$ Liter Milch siedend, rühre auf dem Feuer so viel Griechmehl hinein, bis der Teig so dick ist, daß er sich von der Pfanne löst, lasse nun den Grieß erkalten und rühre 125 Gr. Butter schaumig, gib ihn in den Teig und nach und nach 8 Eier, 60 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 90 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Citrone darunter, rühre alles recht zusammen, bestreiche kleine Formen mit Butter, fülle sie mit der Masse nur halb voll, backe sie gelb und trage sie auf einer Platte mit einer braunen Mandelsauce auf. Zu dieser nimmt man eine Hand voll recht fein gestoßene Mandeln mit einer Hand voll Zucker in ein Messingspfännchen, rührt dies auf dem Feuer so lange, bis es eine gelbe Farbe hat, gießt 1 Liter gute, süße Milch zu, verrührt, wenn sie gekocht hat, das Gelbe von 3 Eiern, gießt die gefochte Sauce langsam daran und richtet sie über die Törtchen an.

1539. Haselnußtörtchen.

Verrühre $\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten Zucker mit 10 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde, mische $\frac{1}{4}$ Kilo geriebene Haselnüsse und etwas Rosenwasser zu, menge den Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter, bestreiche die Törtchen mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie gelb.

1540. Französische Törtchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte, geriebene Mandeln werden mit 10 Eiern und etwas Vanillezucker so lange gerührt, bis die Masse recht leicht ist, mische dann 125 Gr. feines Mehl darunter; hierauf wird die Masse in die bestrichenen Törtchen gefüllt und gebacken.

1541. Königliche Törtchen.

Sind 125 Gr. feiner Zucker mit 200 Gr. Butter und 6 Eigelb schaumig gerührt, so wird ein Gläschen Rum oder Anisette nebst etwas Citronensaft beigegeben, mit 120 Gr. Mehl und 120 Gr. Weckmehl vermengt, der Schnee der 6 Eier darunter gegeben, die Masse eingefüllt und gebacken.

1542. Tutti-Frutti-Törtchen.

Belege die Törtchen mit einem ziemlich dick ausgewellten Butterteig, lasse das Tutti-Frutti-Kompott gut abrinnen, bestreue es stark mit Zucker, fülle es ein, lege kleine Butterteigdeckel darüber, bestreiche diese mit Ei und backe die Törtchen bei gelinder Hitze gelb.

1543. Marientörtchen.

Man nimmt dazu 125 Gr. ungesalzene Butter, 125 Gr. feinen Zucker, 125 Gr. Kartoffelmehl, einen halben Eßlöffel voll feinstes

Mehl, 3 Eier mit und 3 ohne Weiß, das abgeriebene Gelbe einer halben Citrone und 1 Eßlöffel feinsten Rum. Rum rührt man die Butter zu Schaum, gibt nach und nach das oben Angegebene hinzu und rührt die ganze Masse noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Bestreiche die Törtchen nun mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie bei mäßiger Hitze gelb.

1544. Punschörtchen.

Bereite einen feinen, mürben Buttermteig, welle ihn strohhalm dick aus und gib ihn in die Törtchen, biege den Rand um, bestreiche ihn mit verquirtem Ei und backe ihn bei gelinder Hitze gelb. Sobald die Törtchen gebacken sind, zerkrümmelt man einige derselben und streut die Krümmeln auf die andern Törtchen, besuchtet sie sodann mit Rum und Citronensaft, gibt etwas abgeriebene Citrone und feinen Zucker darüber und stellt sie einzeln nebeneinander an einen trockenen Ort, wo sie sich längere Zeit aufbewahren lassen.

1545. Traubentörtchen.

Nimm $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 180 Gr. Butter, eine Obertasse gesiebten Zucker, etwas Salz, Zimmt und 3 Eidotter, verknete davon einen guten Teig, welle ihn aus, belege die bestrichenen Törtchen damit und bestreue diese mit geschälten, kleingeschnittenen Mandeln, dann schlage 6 Eiweiß zu Schnee, vermische ihn mit 375 Gr. feinem Zucker und 750 Gr. abgezupften, weißen Trauben, fülle dies in die Törtchen ein und lasse die Törtchen backen. Man kann von dieser Masse auch eine mittelgroße Torte bereiten.

1546. Datteltörtchen.

Man rührt $\frac{3}{8}$ Kilo feingesiebten Zucker mit 8 Eiweiß zu Schaum und gibt $\frac{3}{8}$ Kilo ungeschälte, feingeschnittene Mandeln und ebenso viel länglich geschnittene Datteln hinzu. Bereite dann einen Teig aus 180 Gr. feinem Mehl, 90 Gr. zu Schaum gerührter Butter, 90 Gr. Zucker, dem Schnee von einem Eiweiß und etwas feingeschnittene Citronenschale, gib diese letztere Masse in die bestrichenen Törtchen und backe sie hellgelb, lege den Dattelteig gleichmäßig darüber und lasse ihn zu Biskuitfarbe ausbacken. Man kann die Törtchen noch mit einem Schneesuß zieren.

1547. Wiener Törtchen.

Man rührt 190 Gr. frische Butter zu Schaum, fügt sodann 4 ganze Eier, 190 Gr. Zucker, 125 Gr. kleine Rosinen, etwas abgeriebene Citronenschale, 1 Gläschen Rum und 250 Gr. feines Mehl hinzu, vermengt die Masse gut, füllt sie in vorbereitete Törtchen und bäckt sie gelb.

1548. Magdalencntörtchen.

Rühre 250 Gr. Puderzucker mit 6 ganzen Eiern und 3 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde, füge nach und nach 200 Gr. zerlassene Butter, 220 Gr. feines Mehl, 2 Eßlöffel voll Rum, eine Messerspitze voll Salz und das Abgeriebene einer Citrone darunter. Vermenge die Masse gut, fülle sie in die bestrichenen, bestreuten Förmchen ein und backe die Törtchen dunkelgelb.

1549. Weihnachtstörtchen.

Man rührt 250 Gr. Kochzucker mit 5 Eigelb zu Schaum, fügt nach und nach 30 Gr. Vanillezucker, 250 Gr. feines Mehl, 1 Gläschen Araf, 10 Gr. feingehacktes Citronat und ebensoviele Orangenschale darunter, vermengt das Ganze gut, fügt den steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiß leicht bei, füllt die Masse in die vorbereiteten Förmchen und bäckt die Törtchen schön gelbbraun.

1550. Mandelbiskuittörtchen auf französische Art.

100 Gr. geschälte, mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln werden mit 125 Gr. feinem Zucker, 5 Eigelb und etwas Vanillezucker $\frac{3}{4}$ Stunden recht schaumig gerührt, alldann mit dem steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiß und 32 Gr. Stärkemehl gut vermengt; diese Masse wird in die mit Butter bestrichenen, mit Zwieback ausgestreuten Förmchen gefüllt und ungefähr 20—25 Minuten gebacken. Man gibt die Törtchen mit Zucker bestreut zu Tisch.

1551. Aprikosentörtchen.

Man legt kleine Tortenförmchen mit einem feinen, mürben Teig oder süßem Butterteig aus, füllt jedes mit einer in 4 Teile zerschnittenen Aprikose, bestreut diese dick mit Zucker und bäckt die Törtchen schön gelb.

1552. Zwiebacktörtchen.

Man rührt 10 Eigelb mit 250 Gr. feinem Zucker, 90 Gr. abgezogenen geriebenen Mandeln, 4 Gr. Zimmt, etwas Nelken, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und dem Saft derselben $\frac{1}{4}$ Stunde ohne Unterlaß, worauf man das zu Schnee geschlagene Weiß leicht darunter gibt und sodann 150 Gr. gestoßenen und gesiebten Zwieback recht schnell beifügt, dies wird in die bestrichenen, bestreuten Förmchen gefüllt und langsam gebacken. Diese Törtchen halten sich lange Zeit sehr frisch.

1553. Kaisertörtchen.

Brühe auf dem Feuer $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, 60 Gr. frische Butter, 60 Gr. Zucker und ungefähr 250 Gr. feines Mehl ab, lasse dies erkalten und füge 8 Eigelb, etwas geschnittene Citronenschale,

Korinthen, Rosinen und den Schnee darunter, bestreiche die Förmchen mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie langsam $\frac{3}{4}$ Stunden.

1554. Theetörtchen.

Rühre 90 Gr. Butter zu Schaum, gib nach und nach 12 Eigelb und 16 Eßlöffel voll feinstem Mehl hinein, menge langsam $\frac{1}{4}$ Liter dicken Rahm, ein wenig Salz, Zucker nach Belieben, sowie etwas abgeriebene Zitronenschale bei, verrühre das Ganze recht glatt und gib zuletzt den Schnee der 12 Eiweiß leicht darunter. Hierauf werden die Förmchen mit Butter bestrichen, die Masse wird eingefüllt und bei ziemlich starker Hitze gebacken. Man bestreut sie dann gestürzt mit Zucker.

1555. Kartoffeltörtchen.

Man reibe einige große, am Tage vorher abgekochte Kartoffeln fein, verrühre dann 7 Eigelb mit 125 Gr. feinen Zucker und 60 Gr. abgezogenen, geriebenen Mandeln. Gib hierauf 250 Gr. von den geriebenen Kartoffeln und sodann den steifen Schnee der 7 Eiweiß hinein, fülle die gut vermengte Masse in die bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Förmchen ein und backe die Törtchen wie Biskuit.

1556. Brottörtchen.

8 Eigelb werden mit 250 Gr. feingesiebtm Zucker und 250 Gr. geriebenen Mandeln so lange gerührt, bis die Masse recht schaumig und leicht wird. Hierzu menge man dann noch etwas feinen Zimmt, kleingeschnittenes Citronat, etwas Nelken und Muskatnuß, schlage sodann das Weiße der 8 Eier zu Schnee, gib ihn mit 250 Gr. geriebenem, gesiebtm Schwarzbrot und einem Gläschen Cognat unter die Masse, vermenge diese wohl, fülle sie in die vorbereiteten Förmchen und backe die Törtchen bei mäßiger Hitze 20—25 Minuten.

1557. Karlsbader Törtchen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Kilo frische Butter zu Schaum, gib nach und nach 375 Gr. Mehl, 6 ganze Eier, 6 Eigelb, 3 Eßlöffel gute Hefe, 190 Gr. Zucker, etwas Muskatnuß und $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm zu und verarbeite den Teig so lange, bis er sich von der Hand löst. Setze nun von diesem Teig Häufchen in der Größe eines Eies auf ein mit Butter bestrichenem, weißem Papier, lasse sie an einem warmen Orte recht aufgehen, mache hierauf in jedes der Häufchen eine Vertiefung in die Mitte und fülle diese mit eingemachten Früchten aus, überziehe sie mit einer weißen Glasur und lasse sie bei mäßiger Hitze backen. Man kann die Häufchen auch in bestrichene Förmchen füllen und beenden, wie oben angegeben.