

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Süße Teige.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Süße Teige.**1558. Süßer Butterteig.**

Rühre 250 Gr. frische Butter zu Schaum, füge nach und nach 125 Gr. feinen Zucker, 4 ganze Eier, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, 1 Prise Salz und 1 Glas Weißwein bei und verarbeite die ganze Masse zu einem guten Teige.

1559. Butterteig mit Mandeln.

Nachdem 125 Gr. frische Butter schaumig gerührt sind, mischt man 90 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 125 Gr. feinen Zucker, 5 ganze Eier und etwas Vanillezucker darunter und knetet den Teig recht tüchtig.

1560. Ein feiner Obsttortenteig.

Rühre 90 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach 2 Eier, 60 Gr. Zucker, 225 Gr. Mehl, 1 Eßlöffel voll Rahm und ebensoviel aufgelöste Hefe darunter, vermenge alles wohl und stelle den Teig kalt.

1561. Ein feiner Butterteig zu Obsttorten.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 2 Eier, eine Tasse Weißwein, ebensoviel feiner Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter werden gut gewirkt und bis zum Gebrauche in den Keller gestellt.

1562. Teig zu kleinen Törtchen.

Man nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo zu Schaum gerührte Butter, 6 Eigelb, 5 Eßlöffel süßen Rahm, ein Löffel voll Branntwein, knetet dies gut und stellt den Teig kalt.

1563. Mürber Teig.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, von welchem man jedoch etwas zum Unterstreuen zurückläßt, mischt man 250 Gr. Zucker, ein ganzes Ei, ein halbes Glas Rum und 375 Gr. Butter, verarbeitet alles miteinander und wellt die Masse beim Gebrauche aus.

1564. Zuckerteig.

250 Gr. Zucker rühre mit 6 Eigelb schaumig, mische 30 Gr. Vanillezucker, den steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß und 280 Gr. feinstes Mehl darunter, verknete den Teig leicht und stelle ihn bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

1565. Mandelteig.

250 Gr. geschälte, feingestoßene Mandeln, 250 Gr. frische Butter, 375 Gr. feines Mehl und 3 ganze Eier werden auf dem Rudebrett gut verarbeitet und ausgewellt.

1566. Französischer Butterteig zu Gittertorten.

Nimm dazu 250 Gr. Mehl, 250 Gr. schaumig gerührte Butter, 4 Eßlöffel dicken, süßen Rahm, 2 Eßlöffel Milch und etwas Salz. Verarbeite zuerst die Hälfte des Mehles mit dem Rahm, Milch und Salz ganz leicht, sodann die andere Hälfte mit der Butter, schlage letzteren über ersteren und welle das Ganze miteinander aus, über-
schlage sodann den Teig 3—4 mal und lasse ihn bis zum Gebrauche ruhen.

1567. Einfacher Butterteig.

Rühre 125 Gr. frische Butter zu Schaum, gib ein Ei, 60 Gr. feinen Zucker, 1 Eßlöffel süßen Rahm, ebensoviel Hefe und soviel Mehl als der Teig bedarf zu und lasse ihn über Nacht im Warmen stehen.

1568. Guter Mürbeteig.

Zu 570 Gr. feinem Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo zu Schaum gerührte Butter, $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser, etwas Zimmt und Muskatnuß vermenget alles gut, läßt den Teig 1 Stunde ruhen und wellt ihn aus.

1569. Rahmteig zu Obsttörtchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, 125 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter süßer Rahm werden mit genügend Mehl zu einem Teige verarbeitet und im Keller bis zum Gebrauche hingestellt.

1570. Weinteig.

Rühre 180 Gr. Butter schaumig, füge löffelweise 190 Gr. feinen Zucker, 6 Eßlöffel guten Weißwein, ein wenig Zimmt, etwas abgeriebene Zitronenschale und etwas in Wein aufgelöstes Hirschhornsalz bei, vermenge das Ganze mit Mehl und stelle den Teig kalt.

1571. Gefränselter Teig.

Zu einer mittelgroßen Torte nimmt man $\frac{3}{4}$ Kilo feines Mehl, gibt 125 Gr. gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel gute Bierhefe, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, mit ein wenig Zimmt und Muskatnuß zu, zupft 375 Gr. Butter hinein und rührt das Ganze mit warmer Milch zu einem Teige an, der sich gut auswellen läßt. Ist der Teig in der Form, fränselt man ihn ringsum am Rand.

1572. Marzipanteig.

$\frac{1}{2}$ Kilo geschälte, geriebene Mandeln und 250 Gr. feiner Zucker werden in einer Messingpfanne bei mäßiger Hitze abgerührt; löst sich dies von der Pfanne los, so ist die Masse gut; man verknetete sodann noch etwas abgeriebene Citrone darunter.