

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

schlägt von 6 Eiern einen steifen Schnee, thut ihn recht zierlich und hoch auf das Angerührte, stellt dieses in einer Tortenpfanne in den Ofen und läßt es eine Zeitlang anziehen; das Gelbe von den Eiern verrührt man mit einem Trinkglas voll Krebsmilch, thut ein Stückchen verlaufene Krebsbutter darein, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest darin werden, dann stürzt man es im Ring um den Schnee herum, begießt den Schnee mit ein wenig Krebsbutter, läßt es mit diesem nur noch ein wenig anziehen, damit das Umgestürzte nicht hart wird; dann nimmt man die Pfanne heraus, steckt die Krebsschwänze in dem Schnee herum, streut die Krebseier darüber und gibt ihn zur Tafel. Man kann diesen Auflauf auch süß machen; dann nimmt man statt des Salzes an einer Citrone abgeriebenen Zucker, bis er süß genug ist.

454. Etwas zur Zierde der Platte.

Man zerschlägt 4 ganze Eier, nimmt einen Löffelvoll Zucker und ein halbes Glasvoll Krebsmilch dazu, schüttet dieß in eine Tasse oder in ein anderes dazu bestimmtes Geschirr, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest werden; hernach legt man es um die Platte, worauf sich der Schnee befindet, herum.

Torten.

455. Gemeine Torte.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter darein, thut $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, einen Löffelvoll Zimmt und ein wenig Muskatnuß hinzu, verarbeitet alles wohl unter einander, macht daraus mit Eiern und einem Löffelvoll sauerem Rahm einen Teig, wallt ihn aus, belegt mit der Hälfte den Boden der Tortenpfanne, backt Plätzlein, wie schon öfter gezeigt worden, füllt diese mit gutem Apfelmus, rollt jedes zusammen, legt sie schön, eines an das andere, auf den Teig, macht von dem Rest desselben einen Deckel darüber, verziert diesen von gleichem Teig und backt die Torte in schwacher Hitze, hernach kann man sie noch nach Belieben garniren.

456. Französische Torte.

Man rührt 6 Loth frische Butter, bis sie ganz weiß und wie Schaum ist; dann werden $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu gethan und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; von 2 Citronen wird der Saft, die fein gewiegte Schale und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker daran gethan, dann rührt man es mit diesem noch eine Zeitlang, thut

hernach $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl daran, rührt den Teig recht unter einander, legt davon Fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, so groß man die Torte haben will, legt Eingemachtes darauf, macht ein Gitter und einen Rand von dem Teig darüber, stellt einen Reif darum und backt sie schön gelb.

457. Kirschenwasser-Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln recht fein, thut sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, die fein gewiegte Schale von einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenes Schwarzbrod, ein kleines Gläschen voll Kirschenwasser und 2 bis 3 ganze Eier dazu; dann bestreicht man zwei gleiche Bleche, die einen Fingerhohen Rand haben, mit Provenceroöl, streut sie mit geriebenem Brod aus und läßt sie in einem nicht sehr heißen Ofen langsam schön gelb backen; dann nimmt man sie heraus, legt das eine Blatt auf die zum Auftragen bestimmte Platte, belegt es mit eingemachten Quitten, Himbeeren oder Johannisbeeren, legt das andere Blatt darüber, macht einen Kranz von lang geschnittenen Mandeln, Zucker und Eierweiß oberhalb der Torte und belegt sie zierlich mit verschiedenen eingemachten ganzen Früchten.

458. Maccaroni-Torte.

Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem ganz festen Schnee, verrührt ihn eine halbe Stunde lang mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälten und fein gestoßenen Mandeln und der fein verwiegten Schale von einer Citrone, doch darf der Teig nicht laufen; dann legt man Oblaten auf ein Blech, macht von Teig einen Kranz darauf, so groß man die Torte haben will, läßt zwischen jedem Kranz 2 Fingerbreit leer und backt die Torte in einem nicht gar heißen Ofen recht schön gelb. Dann kann man die Torte zwischen jedem Kranz mit Eingemachtem füllen. Nach dem Brodbacken wird sie am schönsten.

459. Weiße Mandel-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund geschälten und fein gestoßenen Mandeln in eine Schüssel gethan, dann 10 Eier, eines nach dem andern darein gerührt; nun wird die Masse eine gute halbe Stundelang gerührt, die Form mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, für 2 kr. geriebenes Milchbrod und die Schale von einer Citrone unter die Masse gerührt und schnell in den Ofen gebracht. Das Brod muß fein durchgeseibt seyn und darf nicht eher in die Torte gethan werden, als bis dieselbe in den Ofen gebracht wird.

460. Dreifarbigte Mandel-Torte.

Man thut ein Pfund mit einem Tuch sauber abgeriebene und so fein als möglich gestoßene Mandeln, nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebtem

Zucker und der fein verwiegten Schale von einer Citrone in eine Schüssel, schlägt nach und nach 10 ganze Eier und 6 Eiergelb daran, thut für einen Kreuzer geriebenes Milchbrod ganz leicht darunter und vertheilt den Teig in 3 Schüsseln; in den einen Theil thut man 1 Loth gestosene Nelken und Zimmt mit einander vermischt, in den andern Theil ein kleines halbes Caffeeelöffelchen voll Alkermersaft, in den dritten Theil 1 Caffeeelöffel voll Wachholderbeersaft; hernach bestreicht man eine runde Form dick mit Butter, streut diese mit Brod aus, füllt den braunen Teig darein, legt ein wenig eingemachte Johannisbeeren ganz dünn darauf, gießt den rothen Teig darauf, schneidet eingemachte Quittenschnitze zu ganz dünnen Blättchen, legt diese auf den rothen Teig herum, schüttet dann den blauen Teig darauf und läßt die Torte in einem Ofen recht schön gelb backen; man muß aber bei dem Einfüllen nicht sehr langsam seyn. Wenn sie recht schön ausgebacken ist, stürzt man sie auf eine Platte und ziert sie nach Belieben.

461. Mandelguß-Torte.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 6 Eiergelb wird eine Viertelstunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und mit einem Eiweiß gestosene Mandeln dazu, dieses wird wieder eine Viertelstunde gerührt; dann schlägt man von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, legt ein Kuchenblech mit einem beliebigen Teig aus und thut eingemachtes darauf; dann mengt man den Schnee unter die Masse, und dies alles auf das Eingemachte und gibt es in den Ofen.

462. Vanille-Torte.

Man thut 1 Pfund gestiebten Zucker in eine tiefe Schüssel, schlägt das Gelbe von 8 Eiern und 8 ganze Eier darein, an dem Zucker müssen 2 Citronen abgerieben werden; man rührt dieses zusammen 1 Stundelang auf eine Seite, bestreicht eine ganze runde Form mit Butter, streut diese mit Brod aus; vor dem Einfüllen thut man 4 Loth geriebene Mandeln, 2 Loth geriebenen Citronat und 13 Loth recht feines Mehl darunter, füllt die Masse in die Form und backt sie recht langsam gelb, dann nimmt man die Torte heraus, stürzt sie auf ein Brettchen und läßt sie 1 Stunde lang abkühlen, schneidet alsdann die Torte quer in 3 gleiche Theile, doch so, daß jeder Theil seine schöne Rinde behält, belegt das untere und mittlere Blatt mit eingemachten Johannisbeeren, nimmt sodann 1 Schoppen recht dicken, süßen Rahm, thut in diesen 2 Loth Zucker und $\frac{1}{2}$ Finger langes Stückchen Vanille und läßt es mit einander auf dem Feuer kochen, verrührt hernach das Gelbe von 6 Eiern, rührt den kochenden Vanille-Rahm daran, thut es wieder in die Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren zu einem recht dicken Crème kochen, schüttet es alsdann heraus in eine Schüssel, läßt es erkalten, schlägt ein ganzes Ei darein, rührt es mit einem schau-

migen Löffel recht tüchtig durcheinander, bestreicht die zwei untern Theile über dem Eingemachte dick mit diesem Crème, stellt jeden Theil wieder in den Ofen und läßt ihn ein wenig anziehen, so dann legt man alle drei Theile wieder schön auf einander, und ziert sie nach Belieben; am Rande herum streicht man dickes Zuckereis und macht von rothem und grünem Eis Streifen in das Weiße hinein, damit man nicht sieht, wo die Torte von einander geschnitten ist.

463. Crème-Torte.

Man wallt einen guten Buttermehl 2 Messerrückendick aus und legt ihn in ein Tortenblech, oder man legt eine große runde Platte auf den Teig und schneidet ihn darnach rund, legt ihn dann auf ein Blech, stellt Handhoch Papier darum und an den Rand des Teiges eine Fingerdicke Wurst rings herum, dann backt man dieß und macht unterdessen folgenden Crème. Man rührt einen Kochlöffelvoll Mehl mit etwas Milch an, dann thut man 6 Eiergelb, 1 Schoppen Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, rührt dieses auf dem Feuer bis es dick wird. Wenn nun der Teig gebacken ist, so schüttet man den Crème darauf und thut ihn noch einmal in den Ofen. Im Sommer kann man 1 Schoppen mit Zucker bestreute Himbeeren oder Erdbeeren nehmen, wenn der Crème erkaltet ist, leicht darunter mengen, auf den Teig schütten und dann backen.

464. Himbeeren-Torte.

Man gibt einen Teller Himbeeren mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in eine messingene Pfanne und läßt einen Ball darüber gehen, dann thut man es auf ein Haarsieb, und läßt den Saft noch recht einkochen, thut 4 Loth geschälte und mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln, etwas Zimmt, Zucker und 3 Eier dazu; wenn nun dieses alles recht gekocht hat, mengt man die Himbeeren leicht darunter, schüttet es auf einen Buttermehl, welcher in einem Tortenblech oder mit Papier umstellt ist und backt es recht schön.

465. Erdbeeren-Torte.

Wird eben so gemacht, wie die Himbeeren-Torte.

466. Frische Johannisbeeren-Torte.

Wird eben so gemacht, wie die Himbeeren-Torte.

467. Apfel-Torte.

Man schält Äpfel, schneidet sie zu schönen Schnitzen, legt ein Tortenblech mit Butter oder geriebenem Teig aus, streut Zucker darauf, legt die Schnitze schön auf den Teig, streut wieder Zucker darauf und läßt es backen; wenn die Äpfel weich sind, streicht

man folgenden Guß darauf: von 3 Eierweiß schlägt man einen festen Schnee, mengt dann 10 Loth Zucker leicht darunter, wenn dieß auf der Torte ist, thut man sie noch einmal in den Ofen.

468. Trauben-Torte.

4 Eier, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, 10 Loth Zucker und 1 Kochlöffelvoll Zimmt wird recht verkläppert, dann ein Tellervoll blauer Traubenbeere darunter gethan und auf einen Buttermteig geschüttet und gebacken.

469. Castanien-Torte.

Von einem Pfund Castanien nimmt man die äußere Haut oder Schale ab, legt sie in kochendes Wasser, daß sich die feinere Haut ebenfalls hinwegmachen läßt. Nun bringt man sie in reines Geschirr, legt ein Stückchen ganzen Zimmt dazu, läßt sie weich kochen, schüttet sie alsdann über ein Sieb und nimmt den Zimmt wieder davon. Ist der Sutt von den Castanien abgelaufen, so bringt man sie in eine Schüssel und zerdrückt sie mit einem hölzernen Löffel oder bringt sie in einen Mörser und zerstößt sie daselbst. Alsdann nimmt man sie in ein anderes Geschirr, reibt zuvor 6 bittere Mandelbrode und die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone darunter. Hierauf rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde lang, bringt nachher die Castanien und den Schnee von obigen 8 Eierweiß geschlagen dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit Weckmehl aus, füllt das Gerührte hinein und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

470. Rahm-Torte.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 4 Loth Mehl werden mit sechs Eiergelb $\frac{1}{4}$ Stunde recht gerührt, dann schlägt man von 6 Eierweiß einen recht festen Schnee und mengt ihn nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen sauerem Rahm unter die Masse; nun legt man Butter oder geriebenen Teig in ein Tortenblech, dann die Masse und auf diese eine Handvoll gewaschene Rosinen und backt es recht schön.

471. Rahm-Törtchen auf andere Art.

Walle einen Buttermteig Messerrückendick aus, belege die Förmchen damit und mache folgenden Guß dazu; zwei kleine Kochlöffelvoll Mehl werden mit Milch angerührt, nebst einem halben Glas voll sauerem Rahm und drei Eier; hernach kommt Vanille oder anderer Zucker nach Gutdünken daran; nun füllt man die mit Buttermteig belegten Förmchen stark halb damit und verfährt ferner wie oben (dieser Guß ist für 5 Törtchen).

472. Reis-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gekocht wie zu einem Auflauf, dann läßt

man ihn erkalten und treibt ihn durch ein Haarsieb, nun rührt man 4 Loth Butter weiß und gibt immer 1 Eiergelb und 1 Löffelvoll Reis dazu, bis man 6 Eiergelb hat, dann etwas Salz und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, dann schlägt man von 6 Eiern einen festen Schnee, mengt ihn leicht darunter und legt in ein Tortenblech Butterteig, füllt die Masse darein und backt sie schön.

473. Kartoffel-Torte.

Man reibt 4 bis 6 den Tag zuvor abgekochte Kartoffeln, dann werden 6 ganze Eier, 4 Eiergelb und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einem Schneebesen $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf dem Herde geschlagen, es darf aber nur lauwarm werden, nun thut man $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Kartoffeln und 1 Löffelvoll Mehl darunter und backt es entweder in einer mit Butter bestrichenen Biscuitform oder man legt Butterteig in ein Tortenblech, thut Eingemachtes darauf und auf dieses die Masse und backt es recht schön.

474. Zwieback-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 10 Eiergelb 1 Stunde lang gerührt, dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln dazu, dieses wird wieder gerührt und etwas Citronat und Pomeranzenschale dazu gegeben; dann schlägt man von 16 Eierweiß Schnee und mengt ihn nebst 4 fein gestoßenen Zwieback leicht unter die Masse und backt es wie Kartoffel-Torte.

475. Torte von hartgefottenen Eiern.

Das Gelbe von 5 hartgefottenen Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter werden auf das Nudelbrett gegeben und zusammen verschafft, dann $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, und auch mit verschafft, dann wallt man es aus, schneidet es rund und macht es gerade wie Linzer Torte.

476. Meringen-Torte.

Von 7 Eierweiß wird ein fester Schnee geschlagen und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker leicht darunter gerührt, nun zeichnet man auf ein Papier, so groß man die Torte haben will, einen Kreis und darin lauter zwei Fingerbreite Streifen in Vierecke, füllt dann die Schneemasse in eine Spritze und spritzt nach dem Gezeichneten; man muß aber zwei solche Zeichnungen und zwei Spritzen haben; dann thut man sie in den Ofen und läßt sie backen. Sobald sie aus dem Ofen kommt, stürzt man sie und macht das Papier langsam davon weg, drückt die beiden Böden mit einem Löffel ein, und einige Minuten, ehe sie auf den Tisch kommt, füllt man süßen Doppelrahm, welcher steif geschlagen und mit etwas Zucker vermischt werden muß, oder wenn man keinen süßen hat, auch frischen sauern Rahm, auf diese Art bereitet, in das Eingemachte, stürzt sorgfältig den einen Theil auf den anderen und gibt es auf den Tisch.

477. Chokolade-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker rührt man mit 8 Eiergelb eine Viertelstunde lang, dann thut man $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und mit einem Eiweiß gestosene Mandeln dazu, auch etwas Citrone, und rührt es eine Viertelstunde lang, nun schlägt man von den 8 Eierweiß einen Schnee und thut ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund geriebener Chokolade und einem Löffel voll Mehl leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und backt es.

478. Brod-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Loth ungeschälte gestosene Mandeln, 2 ganze Eier und 10 Eiergelb, Citronat, Pomeranzenschale, Zimmt und Nelken werden eine halbe Stunde lang recht gerührt, alsdann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund gedörtes und fein gestoßenes und mit Kirschwasser oder Wein angefeuchtetes Schwarzbrod mit dem Schnee darunter. Dieses kommt in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod bestreute Form in den Ofen. Man kann auch eine saure Sauce machen, von Zucker, Zimmt und rothem Wein.

479. Brodtorte anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit einem ganzen Ei und 9 Eiergelb, Citronat, Pomeranzenschale, Zimmt und Nelken eine halbe Stunde recht gerührt, dann wird von 9 Eierweiß ein steifer Schnee geschlagen, dieser wird leicht unter $\frac{1}{4}$ Pfund gedörtes und fein gestoßenes mit etwas Kirschwasser oder Wein angefeuchtetes Schwarzbrod gemengt, dann die ganze Masse in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod ausgestreuten Form in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

480. Biscuit-Torte auf gewöhnliche Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 8 Eiergelb und einem weiteren ganzen Ei eine halbe Stunde gerührt und dazu etwas Citrone mit Zucker abgerieben. Von den 8 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und 12 Loth feines Schwingmehl leicht darunter gerührt. Dieß wird sodann auf einer beliebigen Form oder Blech im Ofen eine halbe Stunde bei gelinder Hitze gebacken.

481. Gerührte Biscuit-Torte.

Man nimmt 20 Loth Zucker, 10 Eier, 2 Eiergelb und das Abgeriebene von einer Citrone, dieses wird mit einem Weidenbesen in einer großen Schüssel eine Stunde lang gerührt, dann nimmt man 7 Loth Puder, thut 1 Löffelvoll Mehl darunter und rührt das ganze leicht unter die Masse, dann füllt man alles in eine, gut mit Butter ausgestrichene und mit Papier ausgestellte Form, und thut sie in einen gut gewärmten Ofen.

482. Geschlagene Biscuit-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener und durchgeseibter Zucker, 6 ganze Eier und 6 weitere Eiergelb werden während einer halben Stunde bei der Wärme mit einem Schneebesen gut geschlagen. Ist dieß geschehen, so wird eine halbe Citrone mit Zucker abgerieben und 10 Loth Puder leicht darunter gemengt. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen; besser ist es aber, wenn Butterpapier an der Form herum gestellt wird, um dadurch das Anbrennen zu verhüten. Wenn die Masse in die Form gebracht ist, so wird dieselbe eine halbe Stunde bei gelinder Hitze im Ofen gebacken.

483. Biscuit-Noulade.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 8 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt. Von den 8 Eierweiß wird Schnee geschlagen, etwas an Zucker abgeriebene Citrone und 14 Loth Mehl daran gerührt, und dieß alles leicht unter einander gemengt. Ein sauber gereinigtes Ofenblech wird mit Butter bestrichen und die ganze Masse darauf gebracht. Dieß wird mit einem Kartenblatt auf dem Blech herum gestrichen, darf aber nur zwei Messerrückendick seyn. Nach zehn Minuten, wenn solches gelb gebacken ist, wird es bei dem Herausnehmen aus dem Ofen am Rande gleich geschnitten, von dem Blech los gemacht, und auf dasselbe Blech umgekehrt. Der jetzige obere Theil wird sodann mit Marmelade von Quitten, Aepfeln, Johannis- oder Himbeeren ganz überstrichen. Im Falle der Kuchen zu trocken werden sollte, so wird er noch einige Minuten in den Ofen gebracht, bis er weich genug ist, und dann zusammengerollt. Nach Belieben kann man ein Glacé wie bei der Punschorte oder Eis darüber machen, daß alles ganz bedeckt ist. Hierauf kann man dann noch verschiedene Verzierungen machen.

484. Finger Torte.

Mehl, Zucker, Butter, ungeschälte, fein gestoßene Mandeln von jedem ein halbes Pfund, ein geriebenes Chocoladetafelchen, etwas Pomeranzen- und Citronenschale, Zimmt, Nelken und 3 Eiergelb werden zusammen auf dem Radelbrett recht verschafft, dann wird es ausgewallt, eine große runde Platte darauf gelegt und darnach geschnitten, damit es einen schönen, runden Kuchen gibt, dieser wird nun auf ein, mit etwas Mehl bestreutes Blech gesetzt und Eingemachtes darauf gestrichen, doch so, daß rings um den Kuchen herum ein ungefähr 2 Finger breiter Rand frei bleibt. Nun werden von dem übrig gebliebenen Teige daumenbreite Riemen geschnitten, oder man wallt ihn wie zu Brezelnchen, so dick wie ein kleiner Finger und legt es in Vierecken über das Eingemachte. eben so vom Rande der Torte, wo kein Eingemachtes ist; um die Torte herum wird ein 3 Finger breites, mit Butter bestrichenés Papier gestellt und bei gelinder Hitze gebacken.

485. Mailänder Torte.

1 Pfund Zucker und 8 Eiergelb werden eine halbe Stunde und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt. Das Weiße von den 8 Eiern wird zu einem Schnee geschlagen; $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und ebenso viel Puder wird leicht unter einander, etwas Citrone hinein und nun alles zusammen gemengt. Dieses kommt nun in ein mit Butter ausgestrichenes Blech und wird in gelinder Hitze gebacken.

486. Englische Torte.

Man macht 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, 2 ganze Eier, 1 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zu einem Teig, wälzt ihn zu Kuchen zwei Messerrücken dick aus, schneidet ihn nach der Platte, auf welche die Torte kommt, legt jedes besonders auf ein mit Mehl bestreutes Papier und backt sie langsam. Hierauf bestreicht man jeden Kuchen mit etwas eingemachtem (schöner ist es, wenn man zu jedem etwas anderes nimmt), legt sie auf einander, faßt den Rand der Torte, welcher vorher mit Eiweiß bestrichen wird, mit Oblate ein, macht oben darauf ein Zimmt-Gis und trocknet es.

487. Sand-Torte.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter werden weiß gerührt, dann werden $\frac{3}{4}$ Pfund gröblicher Zucker dazu gethan und eine Viertelstunde mit 12 Eiergelb recht unter einander gerührt, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, eine halb abgeriebene Citrone wird nach diesem, aber immer nach einer Seite dazu gerührt, dann wird von 9 Eierweiß Schnee geschlagen und schnell darunter gemengt. Ein oder zwei Kuchenbleche werden mit Butter ausgestrichen und die Masse hinein gefüllt, darauf kann man etwas eingemachtes legen oder es auch hinweglassen, man kann hierauf auch ein Glacé darauf machen, oder es mit Zucker bestreuen. Der Backofen darf beim Backen nur eine mittelmäßige Hitze haben. Will man keinen Schnee dazu schlagen, so darf man nur 5 ganze Eier und 5 Eiergelb zu der oben angegebenen Butter rühren.

488. Sand-Torte anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter läßt man vergehen, nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu und rührt es eine halbe Stunde lang. Nachher werden 10 Loth Puder, 8 Eiergelb und 6 Loth Mehl leicht unter einander gemengt, das Weiße von obigen 8 Eiern wird zu Schnee geschlagen, dazu gebracht, ein Förmchen mit Zucker ausgestrichen, mit Weckmehl ausgestreut, der Teig hineingefüllt und schön gebacken.

489. Bierhef- oder Essighef-Torte.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan und in gelinde Wärme gestellt; man macht nun eine Höhlung in die Mitte und

ein kleines Teiglein von $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch und für 3 Kreuzer Gffig- oder Bierhefe und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Nun nimmt man 6 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, 4 Loth Zucker und $\frac{1}{2}$ Caffeeelßelvoll Salz und läßt es zusammen verschleichen, dann noch 2 ganze Eier und 2 Eiergelb, macht das Mehl und das Uebrige gut unter einander, schafft es bis es Blasen wirft und es sich vom Kochlöffel löst; man läßt es nun $\frac{1}{2}$ Stunde in gelinder Wärme gehen. Hernach nimmt man es auf ein Wirfbrett und wallt 4 bis 5 zwei Messerrückendicke Blätter aus, die jedoch die Größe des Tortenblechs haben müssen, alsdann streicht man eine Form mit Butter und streut sie mit Weckmehl aus, setzt ein Blatt hinein; dann eine Lage von Eingemachtem, dann wieder ein Blatt und so fort bis die Blätter verbraucht sind. Es wird von demselben Teig ein Deckel gemacht und darauf gesetzt, damit nichts hinausläuft und auf diesen werden Verzierungen gemacht wie auf eine Linzertorte. Man bestreicht es mit Eiergelb und läßt es gehen.

490. Citronen-Crème-Torte.

12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, eben so viel Zucker, ein ganzes und 2 gelbe Eier werden zu einem Teig verschafft, man wallt einen runden Boden davon aus (der größer seyn muß wie bei den Sand-Torten) legt ihn auf mit Mehl bestreutes Papier und bestreicht dessen Rand $\frac{3}{4}$ Zoll breit mit Eiweiß; hierauf wird ein anderer Rand, gleichsam wie eine Fingerdicke Schnur ausgewallt, auf den Rand des Bodens gesetzt, mit Ei bestrichen und in einem heißen Ofen gebacken.

491. Mark-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenmark läßt man vergehen, läßt es durch ein Haarsieb in eine Schüssel laufen und rührt es weiß, thut dann 6 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu und rührt es wieder; legt dann für vier Kreuzer Weiß- oder Milchbrod ohne Kruste, welches zuvor in halb Wasser und Milch eingeweicht, und recht ausgedrückt seyn muß, 4 Loth geschälte, mit einem Eiweiß, gestoßene Mandeln, Zimmt, Nelken, Pomeranzenschale, Citronat, 4 Loth gewaschene Kofinen und eben so viel Zibeben dazu, schlägt dann von 6 Eierweiß einen festen Schnee, und mengt ihn leicht darunter; man belegt dann ein Tortenblech mit Butterteig oder geriebenem Teig, füllt die Masse darein und backt es.

492. Punsch-Torte.

$\frac{3}{4}$ Pfund fein gesiebter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene geschälte Mandeln, 16 Eiergelb und weitere 2 ganze Eier werden eine gute halbe Stunde gerührt bis der Teig weiß ist und Blasen wirft; dann wird etwas Citrone mit Zucker abgerieben und dazu gethan; das Weiße von den 16 Eiern wird zu einem steifen

Schnee-geschlagen und 18 Loth Mehl mit dem Schnee leicht darunter gemengt. Man kann den Teig auf ein großes Kuchenblech füllen und läßt ihn bei gelinder Wärme im Ofen backen. Ist diese Torte gebacken, so wird dieselbe den andern Tag in vier gleiche Theile geschnitten. Soll sie sogleich gefertigt werden, so wird der Teig in vier gleiche Bleche gethan und jedes besonders gebacken. Wenn sie gebacken sind, so wird auf einen dieser Kuchen 3 bis 4 Löffelvoll Arak oder Rum gegossen, und dann Himbeeren, Johannisbeeren oder dergleichen darauf gestrichen. Der andere Kuchen wird dann darauf gelegt, dann wieder mit Arak oder Rum begossen, und mit Quitten-Marmelade ebenfalls bestrichen. Der vierte Theil wird vollends darauf gesetzt. Die Torte, welche über den andern Tag stehen bleiben muß, wird ebenfalls auf diese Art zubereitet. Etwas Eierweiß mit Zucker und 2 Löffelvoll Arak werden eine halbe Viertelstunde gerührt und auf den obersten Theil gethan, welcher mit einem Messer glattgestrichen wird. Dieses wird sodann in einem warmen Ofen getrocknet. Nach dem Trocknen können verschiedene Verzierungen darauf gemacht werden.

493. Crocant.

$\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, von denen die Hälfte in längliche Stückchen geschnitten und die andere Hälfte fein verwiegt wird, kommen in einer Casserole zum Feuer und werden darin gerührt, bis es sich zusammenballt. Dann nimmt man eine blecherne Form, schmiert sie mit Del aus und drückt dann die Masse mit einem Löffel, welcher ins kalte Wasser getaucht wird, hinein, man läßt es ein wenig darin, dann wird es auf eine Platte gestürzt. Man kann darauf eine Verzierung von Glacé machen.

Kuchen.

494. Kaiser-Kuchen.

Der Kaiser-Kuchen wird gemacht, wie die Marktorte, nur daß man statt des Ochsenmarks, Butter und statt 6, 8 Eier nimmt, und das Tortenblech darf auch nicht mit Teig ausgelegt werden.

495. Aprikosen-Kuchen.

In ein Kuchenblech legt man geriebenen Teig, streut eine Handvoll Zucker und eben so viel gestoßene Mandeln darauf, dann schneidet man Aprikosen auf, nimmt die Steine heraus und setzt sie schön auf den Teig, streut wieder Zucker darauf und backt es.