Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Dreißigster Abschnitt. Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

1460. Schnitz-(Hutzel-)Brot. Pain aux poires sèches. 1½ Kilogr. gedörrte Birnen, 1½ Kilogr. gedörrte Zwetschgen, 60 bis 100 Nüsse, ½ Kilogr. Mandeln, ½ Kilogr. Weinbeeren, ½ Kilogr. Rosinen, ½ Kilogr. Feigen, 125 Gr. Citronat, 125 Gr. Orangeat, abgeriebene Schale einer Citrone, den Saft von 2 Citronen, 1 Löffel voll Fenchel, 1 Muskatnuß, 45 Gr. Zimmt, 30 Gr. Nelkenpulver, 4 Deciliter Kirschwasser, Hefenteig. — Birnen koche man während 4, Zwetschgen während 2 Stunden im Wasser weich, steine letztere aus, entferne von den Birnen die Stiele und thue sie in eine Schüssel; die Brühe behalte man zum Anwirken des Hefenteiges. Weinbeeren und Rosinen werden erlesen und gewaschen, Nußkernen und Mandeln ganz gelassen, aber rein erlesen, Citronat und Orangeat würfelig geschnitten, die Feigen halbiert. Sämtliche Ingredienzien thue man zu den Birnen und Zwetschgen und mische alles nebst dem Kirschwasser gut untereinander. — Von 2 Kilogr. Weizenmehl, 8 Deciliter Schnitzbrühe und 100 Gr. Bierhefe bereite man einen Hefenteig, schaffe obige gemischte Fülle darunter, verteile die Masse in Formen oder mache Laibe davon, lasse sie mehrere Stunden haben, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen.

1461. Schnitzbrot, andere Art. Man bereite die Früchte wie oben angegeben zu einer gut vermischten Masse. Alsdann bereite man von 2 Kilogr. Mehl einen geriebenen Teig Nr. 960 mit etwas weniger Wasser als dort angegeben ist, damit er fest werde und lasse ihn ¼ Stunde ruhen. Hernach schneide man ihn in so viel Stücke als man Schnitzbrote haben will, wälle jedes Stück länglicht aus, streiche sie außen herum handbreit mit Wasser an, lege länglicht zusammengeballt von der Schnitzfülle darauf, schlage den Teig darüber zusammen, drücke die Ränder fest übereinander, bestreiche die Brote mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen je nach der Größe der Brote 1 bis 1½ Stunden.

Dreißigster Abschnitt.

Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

1. Abteilung.

Wähen (Kuchen) und Früchtenpasteten.

1462. Bemerkenswertes über die Wähen. Zu den Wähen bereitet man gewöhnlich den geriebenen Teig Nr. 959, 960

oder 961, belegt viereckige oder runde Formen mit niederem Rand damit und füllt dieselben mit ungekochtem Obst. — Beim Backen in Gasherden gelten die gleichen Regeln, die auf Seite 459 oben, beim Backen der Hefenteige angegeben.

1463. Zwiebelwähe (-kuchen). Flan aux oignons. Für 4 Personen. Den Teig Nr. 959 oder 960 von 250 Gr. Mehl und den übrigen dort angegebenen Bestandteilen. Zur Fülle: 375 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. süße Butter oder würfelicht geschnittener Spickspeck, 15 Gr. Mehl, 3 Deciliter süßer Rahm oder Milch, 3 Eier, Salz. — Man schäle die Zwiebeln, hacke sie grob, dämpfe sie in flüssig gemachter Butter oder Speck weiß, thue sie in eine Schüssel, streue Mehl und Salz darüber, rühre die Eier hinein, hernach den Rahm. Den Teig von 250 Gr. Mehl wälle man nicht zu dünn aus, belege damit eine kleine Kuchenform, gieße die Fülle bis beinahe an den Rand hinein, streue nach Belieben noch kleinere Speckwürfelchen darüber und backe die Wähe 1/2 bis 3/4 Stunden in sehr heißem Ofen schön gelb und serviere sie womöglich sogleich. — Es kann auch zusammengewirkter Blätterteig verwendet werden. — Zu einer größeren Wähe verdoppelt man die Masse, der Teig jedoch wird hinreichend sein.

1464. Käswähe. Flan au fromage. Für 4 Personen. 125 Gr. Parmesaner- oder gesalzener Schweizerkäse, 30 Gr. Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eier, 4 Deciliter Rahm oder Milch. — Der Käse wird auf dem Reibeisen gerieben und in eine Schüssel gethan, Mehl, Salz und nach und nach die Eier beigefügt und zuletzt der Rahm. (Nach Belieben kann sowohl hier wie bei obiger Zwiebelwähe das Eiweiß geschwungen werden.) Eine kleine runde Kuchenform wird mit zusammengewirktem Blätterteig oder geriebenem Teig wie obige Zwiebelwähe belegt, beinahe voll mit der Masse angefüllt und in einem sehr heißen Ofen 1/2 Stunde gebacken.

1465. Grüne Eierwähe. Flan aux fines herbes. Für 6 oder 8 Personen. Eine große Kuchenform belege man mit nicht zu dünn ausgewälltem Teig Nr. 959 oder 960 von 250 Gr. Mehl, schneide den etwa hervorstehenden Teig der Form eben. — Zur Fülle nehme man eine rechte Hand voll Spinatblätter, eine halbe Hand voll Zwiebelröhrchen, eben so viel Petersilie, 60 Gr. würfelicht geschnittenen Spickspeck oder süße Butter, 30 Gr. Mehl, 8 Deciliter Rahm oder Milch, 6 Eier, Salz. — Spinatblätter, Zwiebelröhrchen, Petersilie hacke man sehr fein, dämpfe sie in dem zerlassenen Speck nebst Salz, thue es in eine Schüssel, rühre das Mehl, die Eier, zuletzt den Rahm hinzu, fülle die Form beinahe bis zum Rand mit dieser Masse und backe die Wähe 3/4 Stunden in sehr heißem Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1466. Eierwähe mit Aepfeln. Flan aux pommes. Für 6 bis 8 Personen. Man belege eine große runde Kuchenform mit ausgewälltem Teig Nr. 961 von 250 Gr. Mehl oder mit zusammengewirktem Blätterteig; zur Fülle nehme man 3/4 Kilogr. saure Äpfel, 250 Gr. Zucker, 60 Gr. süße Butter, 40 Gr. Mehl, 6 Eier, 8 Deciliter Rahm oder Milch, ein wenig Salz. — Man schäle die Äpfel, schneide sie in kleine Stückchen, bestreue sie mit dem Zucker und 2 Eßlöffeln voll Kirschwasser und lasse sie 1/2 Stunde stehen, indem man sie öfters untereinander wannt. — Die Butter lasse man in einer verzinnten Pfanne zergehen, dämpfe die Äpfel ein wenig darin, streue das Mehl darüber, rühre dieses zusammen in die nebst Rahm und Salz zerklopften Eier, fülle diese dünnflüssige Masse in die Form*) (sie darf beinahe voll sein), und backe die Wähe 3/4 Stunden im heißen Ofen schön gelb. — In der ersten Viertelstunde während des Backens bestreue man sie mit Zucker, schiebe sie schnell wieder in den Ofen, damit das Backen nicht unterbrochen wird. Sollte die Wähe Blasen bekommen, so steche man hinein bis auf den Grund, damit die Luft hinausgeht.

1467. Apfelwähe. Gâteau aux pommes. Die wie oben mit Teig ausgelegte Form*) belege man dicht mit geschälten, in Schnitze geschnittenen, weichkochenden sauren Äpfeln, bestreiche dann den Rand mit verklopftem Eigelb und backe die Wähe 1/2 bis 3/4 Stunden im heißen Ofen. — In der letzten Viertelstunde bestreue man sie mit gestoßenem Zucker und nachdem sie gebacken mit Zucker und Zimmt. — Man kann auch, bevor man die Wähe in den Ofen stellt, ein Teiglein über die mit flüssiger Butter bestrichenen Äpfel gießen von einigen mit Zucker und etwas Milch verklopften Eiern; z. B. 2 Eier, 1/4 Liter Rahm oder Milch, 60 Gr. Zucker.

Andere Art. Eine Tortenform oder Backblech belege man wie oben mit geschälten in Schnitze geschnittenen Äpfeln, backe sie 1/2 Stunde im sehr heißen Ofen und bestreue sie, wenn sie halb gebacken, mit Zucker. Unterdessen bereite man ein Apfelmus (Püree) mit Rosinen und belege damit die Apfelwähe sobald sie aus dem Ofen kommt. Dies thut man gewöhnlich nach Neujahr, wenn die Äpfel nicht mehr aufplatzen.

Andere Art. Blätterteig Nr. 963 oder geriebener Teig Nr. 959 oder 961 von 250 Gr. Mehl, zur Fülle eine Anzahl saure Äpfel, die sich leicht verkochen lassen, Gallwyler oder Reinetten,

*) Die Form wird mit etwas Paniermehl leicht bestreut, damit die Flüssigkeit der Äpfel hiedurch aufgesaugt und der Boden besser gebacken werden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

125 Gr. geschälte Mandeln, 60 Gr. Rosinen, 30 Gr. gestoßener Zwieback, 90 Gr. gestoßener Zucker, etwas Zimmt, geriebene Citronenschale, 1 Löffel voll Kirschwasser, 1 Glas Wein. — Den kochenden Wein gieße man über die vorher gewaschenen Rosinen, stelle sie 1/2 Stunde zugedeckt zur Wärme damit sie aufgehen; die geriebenen Mandeln, ferner Zwieback, Zucker, Zimmt, Citrone, Kirschwasser, Wein und Rosinen rühre man in einer Schüssel untereinander, belege eine Tortenform wie oben mit dem Teig,*) fülle den Boden mit der Masse, lege die geschälten, in Schnitze geteilten Äpfel darauf, backe die Wähe im heißen Ofen, streue in der zweiten Viertelstunde während des Backens Zucker darauf, und nachdem man sie aus dem Ofen genommen nochmals.

1467 a. Rhabarberwähe. Sie wird wie Apfelwähe Nr. 1467 (erste Art) bereitet. Wird ein Teiglein darüber gegossen, so schmeckt die Wähe milder.

1468. Apfelpastete. Für 6 Personen. Man bereite einen geriebenen Teig Nr. 959 oder 961 von 375 Gr. Mehl, schneide einen Drittel davon ab und lege ihn bei Seite zum Deckel. Den größeren Teil wälle man messerrückendick aus, belege eine mittelgroße Tortenform damit und lasse die Enden vorstehen. Zur Fülle nehme man 3/4 Kilogr. gute, weichkochende Äpfel, 250 Gr. Zucker, 60 Gr. Rosinen, etwas geriebene Citronenschale, nach Belieben einige Löffel voll Kirschwasser. — Man schäle die Äpfel, schneide die Kernhäute heraus und hoble oder schneide sie in dünne Scheiben; einen Teil derselben lege man auf den Teig, streue Zucker, Rosinen und Citronenschale darauf, dann wieder Äpfel und fahre so fort bis alles aufgebraucht ist. Dann wälle man den Teig zum Deckel dünn aus, streiche den in der Form liegenden Teig am Rand rings herum mit Wasser an, lege den Deckel darauf, drücke den obern an den untern fest, schneide das Vorstehende ab und rolle es ringsum als Bord auf. — Die Oberfläche bestreiche man mit Eigelb, steche in der Mitte mit einer Gabel einige Löchlein hinein, damit der Dampf abziehen kann und backe die Wähe im heißen Ofen 1/2 bis 3/4 Stunden. Sobald sie gebacken ist, nehme man sie aus der Form auf eine Platte. Man serviert diese Wähe kalt.

1469. Englische Früchtenpastete. Gâteau aux fruits à l'anglaise. In die Mitte einer ovalen tiefen Kochplatte mit schmalem Rand stelle man eine kleine Kaffeetasse, deren Boden man nach oben kehrt. Um die Tasse herum lege man beliebige entweder zu Kompote oder zu Konfitüre gekochte, verschiedenartige, auch gekochte gedörrte

*) Siehe Anmerkung auf Seite 469.

Früchte nebst Saft bloß von einer oder von mehreren Sorten. Zum Beispiel nehme man Äpfel- oder Birnenkompote, gekochte Pfirsiche, Reineclaudes, Mirabellen oder Zwetschgen, Himbeeren, Brombeeren oder Traubenbeeren, gekochte dürre saure Äpfelschnitze, dürre Kirschen oder Zwetschgen. Lege dann um den Rand der Platte einen schmalen Rand vom Teig Nr. 959, 960 oder 961, wälle ein anderes Stück Teig ziemlich dünn oval aus von der Form und der Größe der Platte, bestreiche den Teigrand mit Wasser, lege den ausgewällten Teig über die eingefüllten Früchte, drücke ihn an den Enden am Rand an, damit der Saft beim Backen nicht ausschweißt, und backe die Plattenpastete im heißen Ofen ohne sie mit Eigelb zu bestreichen und serviere sie sobald sie kalt ist. (Die Obertasse bleibt darin).

1470. Zwetschgenwähe. Gâteau aux pruneaux. Für 8 Personen. Eine große Kuchenform belege man mit nicht zu dünn ausgewälltem Teig Nr. 961 von 375 Gr. Mehl 2c., schneide den über die Form hervorragenden Teig ab und bestreue den Boden leicht mit feinem Paniermehl. — Zur Fülle nehme man frische Zwetschgen, schneide sie entzwei, nehme die Kerne (Steine) heraus, lege die halben Zwetschgen sehr dicht in die mit Teig belegte Form, bestreiche den Rand mit Eigelb und backe sie im heißen Ofen. Sobald sie gebacken ist, streue man reichlich Zucker darauf und serviere sie kalt.

2. Abteilung.

Auflauftorten.

1471. Früchtenauflauftorte. Tourte soufflée aux fruits. Eine mittelgroße Tortenform bestreiche man mit Butter, streue Brosamen darauf und belege sie mit dünn ausgewälltem geriebenem Teig Nr. 961 oder zusammengewirktem Blätterteig Nr. 963 von 250 Gr. Mehl, welchen man ziemlich dünn auswällt. Auf diesen Teig streue man gestoßenes Zuckerbrot, lege eingemachtes oder gekochtes Obst darüber mit möglichst wenig Saft, z. B. Äpfelmus (Püree Nr. 1157) oder Kompote Nr. 1414 und mache dann eine Fülle mit: 125 Gr. geschälten Mandeln, 125 Gr. Zucker, 3 Eiern, abgeriebener Citronenschale. Die Mandeln reibe oder hacke man sehr fein, verrühre sie in einer Schüssel nebst Zucker, Eigelb und Citronenschale, mische die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter, gieße diese Fülle über das Obst, streiche sie mit einem Messer glatt und backe den Kuchen in nicht zu heißem Ofen.

1472. Osterflade mit Reis. Flan au riz. Für 7 bis 8 Personen. Geriebener Teig Nr. 960 oder zusammengewirkter Blätter-

teig Nr. 963 von 250 Gr. Mehl. Zur Fülle nehme man: 125 Gr. Reis, 125 Gr. Zucker, etwas Salz, 1 Liter Milch, 30 Gr. süße Butter, 60 Gr. geschälte Mandeln, 30 Gr. Rosinen, 30 Gr. Weinbeeren, 1/2 abgeriebene Citronenschale, 5 bis 6 Eier. — Von der Milch, dem Reis, etwas Salz, dem Zucker und der Butter wird ein Reisbrei nach Nr. 1206 gekocht. Diesen rühre man heiß durch ein grobes Haarsieb oder einen klein gelöcherten blechernen Seiher, rühre den Reis, der nicht durchs Sieb geht auch zu dem Durchgetriebenen und verdünne ihn noch ein wenig mit Milch oder 1 bis 2 Deciliter Rahm. Die geriebenen Mandeln thue man in eine Schüssel, füge die gereinigten Rosinen, Weinbeeren, auch Citronenschale bei, schlage nach und nach die Eier hinein, verrühre es gut und mische dies unter den Reis. Diese sehr dünnflüssige Fülle gieße man in die mit Teig belegte große Tortenform bis sie beinahe gefüllt ist, streue Zucker darüber und backe die Osterflade 1 Stunde im sehr heißen Ofen. — Das Eiweiß kann auch zu Schnee geschlagen zuletzt unter die Masse gemengt werden. — Will man kleine Osterfladen machen, so gibt diese Masse 10 Stück.

1473. Osterflade mit Gries. Flan à la semoule. Die Form belege man mit Teig wie oben und nehme zur Fülle statt Reis 90 Gr. Gries. Sonst verfahre man damit wie oben.

1474. Osterflade mit Brot. Für 6 bis 7 Personen. Man übergieße die gehackten Brosamen von 2 geschälten eintägigen 5 Cts.-Wecken mit 2 Deciliter Milch. 125 Gr. geriebene Mandeln und 125 Gr. Zucker verrühre man mit 6 bis 8 Eigelb, füge 60 Gr. Rosinen, 65 Gr. Weinbeeren und 4 Deciliter Rahm oder Milch, das Brot und dann zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. — Man lege diese Fülle in eine mit Teig belegte Form, bestreue sie mit Zucker und backe sie 3/4 Stunden bei mittlerer Hitze.

1475. Marktorte. Flan à la moëlle. Für 4 bis 5 Personen. Man belege eine kleine Tortenform mit messerrückendick ausgewälltem Blätterteig Nr. 963, schneide den über den Rand vorstehenden Teig ab, der Form eben und bereite eine Fülle von: einem 5 Cts.-Wecken, 4 Deciliter Milch, 60 Gr. Mark, 125 Gr. geschälten Mandeln, 125 Gr. Zucker, 1/2 Citronenschale, Salz und 3 Eiern. — Den in kleine Stückchen zerschnittenen Wecken brühe man mit heißer Milch an und lasse ihn einige Zeit zugedeckt stehen; dann verrühre man die fein geriebenen Mandeln, den Zucker, Salz und Citronenschale und nach und nach die 3 Eigelb damit, schütte das flüssig gemachte Mark dazu, gieße die Masse in die Form, bestreue sie mit Zucker und backe die Torte 1/2 bis 3/4 Stunden im heißen Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1476. Rahmtorte. Flan à la crême. Für 7 bis 8 Personen. Man belege eine große Tortenform mit ausgewälltem Blätterteig Nr. 963 und mache eine Fülle von 60 bis 125 Gr. geschälten Mandeln, 60 Gr. Zucker, 1/2 Päckli Vanillin, 4 bis 5 Deciliter Rahm oder Milch (in welchem Fall noch etwas schaumig gerührte Butter beigemischt werden kann) und 4 bis 5 Eiern. — Die Mandeln reibe man mit einigen Eiweiß sehr fein, füge den Zucker und den Vanillin bei und rühre die Eigelb langsam darunter, gieße den Rahm zu den Eiern und Mandeln, fülle die Masse in die mit Teig belegte Form und backe die Torte 1/2 bis 3/4 Stunden in sehr heißem Ofen.

3. Abteilung.

Früchtentorten.

1477. Bemerkenswertes über folgende Früchtentorten (Kuchen). Früchtentorten unterscheiden sich von Wähen durch einen Rand von schön aufgegangenem Blätterteig und (in den meisten Fällen) gitterartig darüber gelegten schmalen Streifen von demselben Teig. — Öfters wird auch für Torten statt Blätterteig Linzerteig Nr. 1495 verwendet.

Torten von Blätterteig erfordern beim Backen eine sehr starke Hitze, da derselbe sonst nicht aufgeht oder runzlig wird; auch müssen sie den gleichen Tag gemacht werden, an dem man sie verwenden will.

1478. Kirschtorte (Kuchen). Tourte aux cerises. Für 8 Personen. Man wälle zusammengewirkten Blätterteig von 1/5 Kilogr. Mehl Nr. 963 gut messerrückendick aus, lege ihn dann auf ein Backblech und schneide ihn nach einer Tortenplatte rund (Boden). Von ganzem Blätterteig schneide man dann einen zweifingersbreiten Riemen, wälle denselben vier Finger breit 2 Mal so lang als der Durchmesser des Bodens beträgt aus. Nun schneide man die Streifen nach einem langen Lineal eben, bestreiche sie oben mit Wasser, überschlage sie der Breite nach, bestreiche den Rand des Bodens ringsum mit Wasser, lege das Bord darauf (die offene Seite nach außen gekehrt), lege die beiden Enden mit etwas Wasser bestrichen übereinander, bestreiche den Rand mit Eigelb und drücke mit einem Messerrücken Einschnitte hinein, wodurch das Bord breit gezackt aussieht. — Innerhalb des Randes lege man sehr dicht 1 Kilogr. ausgekernte, schwarze Kirschen und backe die Torte in einem sehr heißen Ofen gelb. Den zurückbehaltenen Saft der Kirschen koche man mit Zucker auf, gieße ihn über die gebackene noch heiße Torte, bestreue sie gut mit Zucker und lasse sie erkalten. Vor dem Auftragen streue man nochmals Zucker darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1479. Zwetschgentorte. Tourte aux pruneaux. Man setze die Torte auf wie oben, lege mit dem Messer entzweigeschnittene Zwetschgen ohne Kern, die blaue Schale nach unten gekehrt, sehr dicht in schöner Ordnung darauf. Diese Torte backe man auch in sehr heißem Ofen und bestreue sie reichlich mit gestoßenem Zucker sobald sie gebacken ist.

1480. Mirabellen- und allerlei andere Früchtetorten. Tourte aux mirabelles. Wie obige, ebenso jede kleine Steinobst-Art. Auch frische Himbeeren, Johannisbeeren, Traubenbeeren, Heidelbeeren können zu einer Torte verwendet werden; man lege sie ziemlich dicht auf den Teig und streue, nachdem sie gebacken sind, den nötigen Zucker darauf.

1481. Aprikosentorte. Tourte aux abricots. Gebrühte, geschälte und in die Hälfte geschnittene sehr reife Aprikosen lege man auf den nach Nr. 1478 aufgesetzten Teig, backe die Torte in sehr heißem Ofen, bestreue sie hernach dicht mit Zucker, lasse sie erkalten und streue vor dem Auftragen nochmals Zucker darüber. — Es kann hiezu auch Linzerteig Nr. 968, 1495 oder 1496 verwendet werden.

1482. Pfirsichtorte. Tourte aux pêches. Wie obige, doch müssen die Pfirsiche zuerst gebrüht und geschält werden. Auch kann man sie wie Kompotetorte behandeln; nämlich: von den Pfirsichen eine Kompote kochen und diese halbiert auf eine leer gebackene Torte legen und Saft darüber gießen, was ebenso bei Aprikosen auch geht.

1483. Kompotetorte von Aepfeln. Tourte à la compote de pommes. Für 8 Personen. Man setze eine Torte auf von 1/4 Kilogr. Mehl bereitetem Blätterteig Nr. 963, bestreiche das Bord mit Eigelb, steche (stupfe) den Boden mit einem sehr spitzen Messerchen; backe sie im heißen Ofen; lege sobald man sieht, daß der Boden während des Backens in die Höhe kommt ein rundes Blech, Teller oder Platte darauf, was geschehen muß so lange der Teig noch weich ist. Während des Backens entferne man den Teller von Zeit zu Zeit, damit er am Boden nicht festsitzt und nehme ihn weg, sobald der Teig unten gebacken ist. Unterdessen koche man eine Kompote Nr. 1414 von 1 Kilogr. Rümenchrüsliger-Äpfel, lege die weichgekochten Äpfel, die flache Seite nach unten, in schöner Ordnung ohne Zwischenräume auf die gebackene Torte, koche den Saft zur dicken Gallerte ein, gieße sie über die Äpfel und lasse sie darauf erkalten und fest werden, was sogleich geschehen wird, wenn die Gallerte richtig und genau eingekocht worden ist. — Will man die Kompote Tags vorher kochen, so lege man die gekochten Äpfel ausgebreitet bis zum Gebrauch auf eine Platte, gieße die gut

eingekochte Gallerte in ein Schüsselchen. Nachdem dann die Torte wie oben gebacken ist, lege man die Äpfel darauf, steche mit einem silbernen Löffel papierdünne Blättchen von der festen Gallerte ab und belege die Äpfel vollständig damit. — Von Rümenchrüsliger- wird die Gallerte rötlich, von Borsdorfer-Äpfeln hingegen bleibt sie weiß.

1484. Kompotetorte mit Mandelteig. Tourte à la compote. Man bereite zu einer mittelgroßen Torte für 8 Personen den Mandelteig Nr. 968 und die Äpfelkompote von 25 Rümenchrüsliger-Äpfel, indem man auf 1/2 Kilogr. Äpfel, 125 Gr. Zucker, 2 Deciliter Wein nebst dem nötigen Wasser und die Schale einer Citrone nimmt, die gekochten Äpfel lege man auf einer großen Platte ausgebreitet zum Erkalten, während man den Saft passiert und entweder gleich zu Gallerte kocht, um solche über die Äpfel zu legen, oder beiseite stehen läßt bis die Torte ganz fertig ist, wo man denselben schnell bis zum Gallertgrad einkocht und über die mit Kompote belegte Torte schüttet. — Die Form bestreicht man mit Butter, wällt 2 Drittel des Teiges zum Boden aus und legt ihn in die Form, den andern Teil rollt man unter den Händen zu einem langen Stück aus, welches man längs dem inneren Rand als Bord über den Boden legt, dann mit der Klammer façonniert und mit dem Eigelb bestreicht. Nun kann man entweder die gekochten Äpfel fest aneinander schließend in die Torte legen, oder man bäckt sie leer, indem man einen Holz- oder Blechteller mit Butter bestreicht und in die Mitte der Torte legt, damit sie während des Backens nicht zusammen läuft und sich der Boden nicht in die Höhe läßt. — Ist die Torte samt den Äpfeln schön gebacken, so legt oder gießt man die kalte oder heiß eingekochte Gallerte darüber. Ist die Torte leer gebacken worden, so legt man die Äpfel aneinander schließend schön darauf und bedeckt sie mit der Gallerte.

1485. Aepfelkompotetorte (Tourte à la compote de pommes) **meringuée.** Die beiden obigen Kompotetorten, entweder die mit Blätterteig oder die mit Mandelteig bereitete, überdecke man mit dem Schnee von 6 Eiweiß, dem man 200 Gr. Zucker untermengt, durch den Spritzsack in schöner Verzierung, und lasse sie im heißen Ofen während 5 Minuten oben ein wenig gelb backen.

1486. Aepfeltorte. Tourte aux pommes. Man bereite für 8 bis 10 Personen von 1/4 Kilogr. Mehl Blätterteig Nr. 963, wälle von demselben Boden und Rand zu einer Torte aus wie oben, schneide überdies noch von ganzem dünn ausgewälltem Blätterteig schmale Streifen, lege den erstern auf ein Backblech. Auf diesen rundgeschnittenen Boden lege man kleinfingersdick kaltes, dick eingekochtes Äpfelpüree Nr. 1157, indem man einen zweifingers-

breiten Rand ringsum frei läßt, mit Wasser bestreicht, die Streifen gitterartig über die Äpfel legt; bestreiche den Rand nochmals mit Wasser, lege das Bord darüber, streiche die Torte (Rand und Gitter) mit Eigelb an und backe sie im sehr heißen Ofen.

1487. Aepfeltorte (Tourte aux pommes) **meringuée.** Man backe eine Äpfeltorte wie oben, indem man die Streifen wegläßt und überdeckt sie, sobald sie gebacken ist, mit dem Schnee von einigen Eiweiß, welchem man Zucker beigemischt hat. — Liebt man den geriebenen Teig Nr. 960 zu dieser Torte, so belege man den Boden einer mit Butter bestrichenen Tortenform mit messerrückendick ausgewälltem Teig, streiche ihn ringsum zweifingersbreit mit Wasser an, rolle ein Stück Teig unter den Händen zu einem langen Stück, welches man als Bord auf den mit Wasser bestrichenen Teigboden legt, mit dem Klämmerchen façonniert und mit Eigelb bestreicht. Die Torte füllt man nun mit gekochtem Äpfelpüree (Mus) und backt sie während 1/2 Stunde im heißen Ofen. Alsdann bedeckt man sie mit Eiweißschnee und läßt sie noch 5 Minuten im heißen Ofen ein wenig Farbe nehmen. Nach Belieben kann man wie bei der obigen Kompotetorte den Mandelteig anwenden.

1488. Himbeertorte. Tourte aux framboises. Statt Äpfel verwende man Himbeermarmelade (siehe Abschnitt 37) zur Fülle obiger Torte. Ebenso kann man beliebige, zu Marmelade eingekochte Früchte anwenden.

1489. Erdbeertorte. Tourte aux fraises. Man bereite den Mailänderteig Nr. 962, wälle davon einen messerrückendicken Boden aus, lege denselben auf ein viereckiges Backblech ohne Rand und schneide ihn nach einer flachen Platte rund. Dann rolle man von demselben Teig mit beiden Händen ein stark fingersdickes langes Stück, lege es als Rand um den mit Wasser bestrichenen Boden, drücke die mit Wasser angefeuchteten Ende übereinander und façonniere diesen Rand mit einem gezackten Klämmerchen. Den Boden steche (stupfe) man mit einem spitzen Messer, lege eine Platte hinein und backe die Torte im heißen Ofen; die Platte nehme man in der Hälfte Zeit weg, damit der Boden auch ein wenig backe. — Diese leere Torte lasse man auf dem Blech erkalten, fülle sie dann mit Erdbeeren, streue reichlich Zucker darüber, bereite von 6 Eiweiß und 250 Gr. Zucker die Meringuemasse Nr. 969, streiche davon einen Teil über die Erdbeeren, den andern fülle man in den Spritzsack Nr. 83, mit kurzem engem Röhrchen, verziere damit die Torte und stelle sie einige Minuten in den heißen Ofen, um sie oben ein wenig Farbe nehmen zu lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Feinere Art. Von Blätterteig wird eine leere Form gebacken wie bei Kompotetorte von Äpfeln Nr. 1483 angegeben ist. Nun werden frische Erdbeeren mit steifem geschwungenem Rahm und dem nötigen Zucker vermischt auf die erkaltete Torte gefüllt. — Dann wird eine Meringuemasse Nr. 969 bereitet, mit welcher die Torte durch den Spritzsack hübsch verziert und noch während 5 Minuten im heißen Ofen hübsch hellgelb gebacken wird.

1490. Meringuetorte. Vacherin. Für 6 bis 8 Personen. Man bereite die Meringuemasse Nr. 969 von 375 Gr. Zucker und 10 Eiweiß, bestreiche 2 kleinere Backblech, zeichne mit dem Finger die Rundung der gewünschten Größe der Torte an, fülle die Masse in den Spritzsack Nr. 83 mit engem Röhrchen besteckt, spritze zum Boden ein enggelöchertes Gitter auf die angezeichnete Rundung, zum Deckel eine durchbrochene Rosette gleicher Größe. Diese beiden Teile backe oder dörre man in sehr gelinder Hitze einige Stunden oder über Nacht. Ist der Boden und Deckel hart aber noch weiß, so lege man sie auf 2 Platten; dann thue man fingersdick oder noch höher geschwungenen Rahm mit Vanille-Zucker vermengt darauf, lege den durchbrochenen Deckel darüber und serviere die Torte sogleich. — Man darf die Torte erst füllen wenn man sie bald zu Tische gibt; sollten Stücke abgebrochen sein, etwa beim Abnehmen vom Blech, so lege man diese über den Rahm wieder an ihre betreffende Stelle.

1491. Kastanientorte mit Meringue und geschwungenem Rahm. Tourte aux marrons. Man bereite von 12 Eiweiß die Meringuemasse mit ½ Kilogr. Zucker, formiere aber den Boden nach einer großen Tortenplatte, den Deckel hingegen von der Größe eines Tellers, verfahre damit wie bei Vacherin Nr. 1490 angegeben ist und backe sie bei schwacher Hitze während 2 bis 3 Stunden. — Dann bereite man von 1½ Kilogr. Kastanien die Kastanienmasse Nr. 1429 nebst Vanille, indem man aber sorgfältig den Zuckersyrop untermischt, damit ja die Masse nicht zu dünn werde, spritze mittelst der Dressierspritze einen Kranz davon über den Rand des größern Meringuebodens, fülle geschwungenen mit Zucker vermischten Rahm in die Mitte des Kranzes und lege den kleinen Meringue als Deckel darauf.

1492. Rhabarbertorte. Tourte aux rhubarbes. Für 8 bis 10 Personen. Blätterteig von 250 Gr. Mehl und ½ bis ¾ Liter geschnittene Rhabarberstiele. — Man schneidet die Stiele von den großen Blättern der Rhabarberpflanze, schält und schneidet sie in 1 Cm. lange Stückchen. Zu 6 Deciliter solcher Stückchen nehme man 2 Deciliter Wein und 150 Gr. Zucker, die Schale einer Ci-

trone und dämpft sie langsam darin weich, treibt sie mit einem Löffel durch ein Metall- oder Haarsieb, legt den Püree mit oder ohne Rosinen (wie Äpfelpüree) ausgebreitet auf den ausgewällten Boden von Blätterteig, belegt ihn mit einem Gitter von schmalen Teigstreifen und einem Rand von ganzem Teig, bestreicht ihn mit verdünntem Eigelb und bäckt die Torte in sehr heißem Ofen. — Statt die Rhabarber durch ein Sieb zu treiben kann man sie bloß verrühren, oder man legt sie zerschnitten, in rohem Zustande auf eine Torte ohne Gitter mit Zucker bestreut und backt sie im heißen Ofen wie Kirschtorte.

1493. Reistorte mit Orangen. Tourte aux riz et aux oranges. 250 Gr. Reis wird nebst Salz in reichlichem Wasser aufgekocht, und auf ein Sieb geschüttet zum Vertropfen. — 250 Gr. Zucker wird in 2 Deciliter Wasser geläutert und zum Breitlauf (Syrop) gekocht, dann fügt man im Wasser gekochte zu schmalen Streifchen geschnittene Orangenschale, 2 Deciliter Weißwein, den Saft von 2 Orangen und 1 Citrone bei, zuletzt den abgetropften Reis und kocht dieses langsam 20 bis 30 Minuten auf sehr schwachem Feuer oder auf der Herdplatte und läßt ihn dann erkalten dieweil er noch ein wenig saftig ist und füllt ihn in eine leergebackene Torte von Blätter- oder Mandelteig, wie bei Äpfelkompotetorte angegeben ist, streicht ihn oben glatt und verziert die Torte mit zu Kompote gekochten Orangenschnitzen (siehe Orangengallerte Nr. 1410), oder man schwingt 5 Eiweiß zu einem festen Schnee, mischt Zucker darunter, belegt die Torte damit und stellt sie 5 Minuten in einen sehr heißen Ofen, um Farbe zu nehmen.

1494. Mohntorte (Kuchen). Tourte au pavot. Man bereite von 250 Gr. Mehl einen Hefenteig Nr. 1437, wälle ihn aus, wenn er gehaben ist, belege eine Tortenform damit und lege folgende Fülle hinein: 100 Gr. Gries lasse man mit 2 Deciliter kalter Milch oder Rahm begossen zugedeckt aufweichen, brühe 1/2 Kilogr. gewässerten Mohn (Magsamen) mit kochendem Wasser an, stoße ihn, wenn er gut abgetropft ist, fein und mische 125 Gr. gereinigte Rosinen, 125 Gr. Weinbeeren, 125 Gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale darunter samt dem eingeweichten Gries, fülle diese Masse in die Form, streiche sie glatt, zerklopfe 2 Eier und 2 Eßlöffel voll Zucker mit der Gabel, gieße dieses über die Torte und backe sie während 3/4 Stunden im heißen Ofen.

1495. Linzertorte. Tourte de Linz. Zu einer mittleren Torte für 6 bis 10 Personen 140 Gr. Mandeln, 140 Gr. Zucker, 10 Gr. Zimmt, 300 Gr. feines Mehl, 200 Gr. süße Butter, 2 kleine

Eier, 30 Gr. bittere Schokolade. — Das Mehl lege man in einem Ring auf das Wirkbrett, in die Mitte die ungeschälten geriebenen Mandeln, Zucker und Zimmt, mache in deren Mitte wieder eine Vertiefung, in welche man die Eier schlägt und sie mit einem Messer darin zerklopft. Ist die Butter nicht sehr weich, so wirke man sie mit ein wenig Wasser glatt, lege sie in die Eier und verarbeite das ganze von der Mitte aus zu einem Teig, den man 1/2 Stunde an einen kühlen Ort legt. Derselbe wird nun in 2 Teile geteilt, zwei Drittel wälle man auf Mehl zu einem ziemlich dicken, runden Boden aus, den man auf einem Backblech nach einer Platte rund schneidet. Von dem übrigen Teig rolle man unter den Händen dünne Stengelchen. Den Boden belege man federkieldick mit dick eingekochter Himbeermarmelade, in Ermanglung hievon dick eingekochte Johannisbeeren oder irgend eine beliebige helle Marmelade, einen kleinen Rand freilassend, den man mit Wasser bestreicht; lege dann die Streifen gitterartig über die Himbeeren, streiche den Rand nochmals mit Wasser an, schneide die etwa vorstehenden Spitzen der Streifen ab, rolle den übriggelassenen Teig mit den Händen gut fingersdick aus, lege ihn als Rand ringsum auf die Torte, bestreiche denselben samt dem Gitter mit Eigelb und backe die Torte 1/2 bis 3/4 Stunden im heißen Ofen; um zu vermeiden, daß sich die Torte ausbreitet, so kann man sie in einer Spring-Form gleicher Weise aufsetzen.

1496. Linzertorte, feinere Art. Zu einer mittleren Torte für 6 Personen. Man thut gut, den Teig zur Torte Tags vorher zu bereiten, wo er dann besser auszuarbeiten ist und mehr Festigkeit hat. Man bereite den Teig von 200 Gr. Mandeln, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 200 Gr. Mehl, 65 Gr. Orangeat und Citronat, 1 kleine Prise Salz, 2 Eier. — Die Butter lasse man zu dünnen Scheiben geschnitten bei gelinder Wärme oder auf Dampf weich werden, indem man so lange darin rührt bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Alsdann nimmt man die Schüssel damit auf den Tisch, rühre weiter darin bis sie weiß und schaumig ist, füge den Zucker bei und rühre 1 ganzes Ei und 1 Eiweiß (das Eigelb verwende man zum Anstreichen) darunter, dann die übrigen Bestandteile und zuletzt das Mehl, stelle den Teig, falls er zum Auswällen zu weich geworden wäre, 1/2 Stunde oder über Nacht an einen kühlen Ort. Hierauf streiche man eine Tortenform mit Butter an, wälle von 2/3 des Teiges den Boden aus, lege ihn in die Form; belege ihn mit Himbeermarmelade, über diese unter den Händen dünngerollte Streifen von dem Teig kreuzweise übereinander, den Rest des Teiges rolle man so lang, daß er rings herum als Bord auf die Torte gelegt werden kann. Mit einem Klämmerchen façonniere man das

Bord, bestreiche dasselbe sowie auch das Gitter mit Eigelb und backe die Torte 1 Stunde bei nicht zu starker Hitze. Statt 1 Gitter über die Torte zu legen, steche man beliebige kleine Figuren aus von ausgewälltem Teig und belege die gefüllte Torte damit.

4. Abteilung.

Gerührte Torten.

1497. Bemerkenswertes über die gerührten Torten. Folgende Torten bestehen meist aus einer luftigen (schwammartigen) leichten Masse. Um eine solche zustande zu bringen, muß recht viel Luft in den Teig gearbeitet werden, d. h. Eigelb und Zucker müssen schaumig gerührt, das Mehl gesiebt und das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen werden.

Auch sollte jedem gerührten Teig, um denselben in die Höhe zu treiben, etwas Citronensaft oder Alkohol, wie Kirsch, Cognac oder Rum beigefügt werden. — Bei den gerührten Torten werden die sogenannten Ringformen mit loszumachenden Böden verwendet, um sie besser stürzen zu können. Ist man jedoch nicht im Besitze einer solchen Form, so kann auf folgende Weise geholfen werden: Ein gewöhnliches rundes Blech wird eingefettet, mit einem weißen Papier, das ebenfalls auf beiden Seiten gut eingefettet ist, ganz ausgelegt und die Masse dann eingefüllt. Ist der Kuchen gebacken, so läßt er sich sehr gut herausheben und ist er erkaltet, läßt sich das Papier leicht wegnehmen. Die gerührten Teige werden bei mäßiger Hitze langsam gebacken.

Während dem Backen soll der Ofen mindestens während den ersten 20 Minuten nicht geöffnet werden, da der Zutritt kalter Luft und besonders auch das Drehen des Backwerks oft das Einsinken und Käsigwerden der noch nicht fest gewordenen Masse verursacht, was dann nicht mehr gut zu machen ist. Am besten ist es, wenn der Ofen, wie bei Gasherden z. B., so reguliert werden kann, daß während der ganzen vorgeschriebenen Zeit nicht geöffnet zu werden braucht.

Bei **Gasherden** öffne man bei gewöhnlichen Teigen, wie zu Bisquit-, Mandeltorte 2c. die Flamme erst 7 Minuten ganz, stelle die Torte in den Ofen, lasse die Flamme noch weitere 7 Minuten groß brennen und schraube sie dann auf 1/4 ihrer Größe.

Bei Teigen, unter die Butter gemengt wird, wie Blitzkuchen, Gleichschwer 2c. wird der Backofen erst während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, die Torte hineingegeben, die Flamme noch weitere 5 Minuten groß brennen gelassen und dann auf 1/3 ihrer Größe geschraubt.

Wenn die Flamme unter dem Backöfelchen ist, so wird das Tortenblech so hoch als möglich gestellt, jedoch sollen unten genügend Schutzbleche angebracht werden, damit der Boden nicht verbrenne.

1498. Griestorte. Tourte à la semoule. Für 6 Personen. 200 Gr. gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 6 bis 7 Eier, 15 Gr. geschälte, geriebene süße Mandeln, 15 Gr. geschälte, geriebene bittere Mandeln, der Saft einer halben Citrone und 100 Gr. feinster Gries. — Die Eigelb werden samt dem Zucker und der Citronenschale während 1/2 Stunde schaumig gerührt, die Mandeln, der Gries und der Citronensaft beigefügt, der steife Eierschnee sorgfältig darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und während 1 Stunde gebacken.

Sie wird dann mit gestoßenem Zucker bestreut oder mit einer beliebigen Glasur überstrichen.

1499. Citronentorte. Tourte au citron. 6 große oder 7 kleinere Eier, 300 Gr. gestoßener Zucker, die halbe gehackte Schale und der Saft einer Citrone, 150 Gr. Mehl. — Die Eigelb werden mit dem Zucker, der Citronenschale und dem Saft derselben während 1/2 Stunde schaumig gerührt. Dann wird abwechselnd das Mehl hineingesiebt, der steife Eierschnee darunter gezogen, alles in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze während 3/4 bis 1 Stunde im Ofen gebacken.

Schnell zu bereitende Art. Eigelb, Zucker und Citrone werden miteinander verklopft, das Mehl mit dem steifen Eierschnee ebenfalls abwechselnd darunter gezogen, 7 Gr. Backpulver hineingesiebt und im übrigen gleich verfahren.

1500. Gesundheitskuchen. (Gebäck mit Backpulver). 125 Gr. gestoßener Zucker, 4 Eier, 1/2 gehackte Citronenschale, der Saft von 1/2 Citrone, 1 1/2 Deciliter Milch, oder noch besser Rahm, 10 Gr. Backpulver, 250 Gr. Mehl, 60 Gr. süße Butter. — Der gestoßene Zucker, Citronenschale, Citronensaft und die ganzen Eier werden während 10 Minuten mit dem Schneebesen schaumig geklopft; hernach wird das Backpulver gut unter das Mehl gemengt, das Mehl mit der Milch (ersteres gesiebt und letztere löffelweise) abwechselnd in die schaumige Masse hineingegeben, jedesmal wieder einige Zeit gerührt, die nur leicht zerlassene Butter rasch darunter gezogen, die Masse in eine gut ausgestrichene und ausgestreute Springform gefüllt und bei mittlerer Hitze während 3/4 bis 1 Stunde im Ofen gebacken.

1501. Blitzkuchen. Biscuit au beurre. 400 Gr. gestoßener Zucker, 8 Eier, 270 Gr. Mehl, 1/2 Citrone und 2 Eßlöffel Kirsch, 135 Gr. süße Butter. Der Zucker, die Eier und die gehackte Citronenschale werden während 15 Minuten gerührt. Nun wird der Kirsch hineingegeben, das Mehl löffelweise beigefügt, indem immer wieder tüchtig gerührt wird, so daß die Masse im Ganzen etwa 1/2 Stunde gerührt wurde, die nur leicht zerlassene süße Butter noch gut darunter gemengt, die Masse rasch in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mittlerer Hitze während 3/4 bis 1 Stunde langsam gebacken und wenn erkaltet mit gestoßenem Zucker bestreut. Nach Belieben können noch 50 bis 80 Gr. feingehackte (nicht geriebene) Mandeln mit 1 Löffel gestoßenem Zucker vermischt vor dem Backen über den Kuchen gestreut werden, was ihm ein hübsches Aussehen gibt. Blitzkuchen soll Tags vor der Verwendung zubereitet werden.

1502. Karmelitertorte. Tourte à la carmélite. Für 8 bis 10 Personen. 10 Eier, 375 Gr. gestoßener Zucker, 200 bis 250 Gr. ungeschälte, geriebene Mandeln, 1/2 Citronenschale, 3 Eßlöffel voll Rum oder Cognac, 5 Gr. guter gestoßener Ceylon-Zimmt, 1/4 geriebene Muskatnuß, 180 Gr. feines Mehl. — Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die geriebenen Mandeln, die an Zucker abgeriebene Citronenschale, der Rum oder Cognac, der Ceylon-Zimmt, die geriebene Muskatnuß beigefügt und alles während 1/2 Stunde zu einer luftigen Masse gerührt. Dann wird das Mehl hineingesiebt, der steife Eierschnee darunter gezogen und die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und während 3/4 bis 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

1503. Englische Torte.*) Tourte à l'anglaise. Für 8 bis 10 Personen. 250 Gr. Zucker, 250 Gr. süße Butter, 125 bis 250 Gr. Sultaninen (Weinbeeren ohne Kern), 2 Löffel voll Kirsch oder Cognac, 250 Gr. Mehl, 6 Eier, 65 Gr. geschälte, feingeriebene Mandeln, 1/4 an Zucker abgeriebene Citrone, 1 Prise Salz. — Man rühre die Butter schaumig nach Nr. 56, vermenge sie gut mit dem Zucker, füge die Eigelb bei, rühre dies zusammen, füge die Weinbeeren, sowie Kirsch oder Cognac, die Mandeln und Citronenschale bei; dann rühre man das gesiebte Mehl hinein, mische

*) Diese schweren gerührten Butterteige, die schon eine gewisse Übung bei der Zubereitung und beim Backen erfordern, können auch in gleicher Weise gerührt werden wie bei Blitzkuchen Nr. 1501 angegeben, da sie auf diese Weise weniger leicht streifig werden.

Alle diese Massen müssen gut durchgebacken sein und ist es deshalb in vielen Fällen angezeigt, auf die oben schon hellbraun aussehende Torte ein nasses, weißes Papier zu legen und die Torte noch weiter zu backen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

den festen Schnee der Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Tortenform und backe den Kuchen bei mittlerer Hitze. — Man kann ihn längere Zeit behalten; auch ist es gut, wenn man über die fertige Torte, falls sie nicht sogleich gebraucht wird, 2 Deciliter Rum gießt.

Feinste Art. 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. gut gereinigte Rosinen, 125 Gr. Sultaninen, 1/2 abgeriebene Citronenschale, 5 kleine Eier, 100 Gr. (nicht weniger) Arak.

1504. Plum-Cake*) (englische Torte). Für 8 Personen. 300 Gr. süße Butter werden nach Nr. 56 schaumig gerührt, 250 Gr. Zucker und 4 Eigelb nach und nach beigefügt, dann 300 Gr. Rosinen nebst 1/4 geriebener Muskatnuß, 1/2 Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Messerspitze voll Nelken, 60 Gr. Citronat, 1/2 abgeriebene Citronenschale und den Saft derselben, 1 Deciliter Rum darunter gemischt, 10 Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen und nebst 250 Gr. Mehl leicht der Masse untermengt. — Eine Tortenform wird mit süßer Butter bestrichen, mit Mehl bestreut, die Masse eingefüllt und 1 Stunde bei mittlerer Hitze langsam gebacken. Den Kuchen bestreue man, sobald er kalt, mit Zucker.

1505. Finanztorte. Tourte blanche. Für 8 bis 10 Personen. 200 Gr. gute süße Butter, 300 Gr. gestoßener Zucker, 1/2 an Zucker abgeriebene Citronenschale, der Saft einer Citrone, 280 Gr. Mehl, 9 bis 10 Eiweiß. — Die Butter wird weiß gerührt, der Zucker und die Citrone beigefügt und alles während 20 Minuten schaumig gerührt. Dann wird abwechselnd etwas Mehl unter die Masse gesiebt und etwa 1 Löffel voll von dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter gemischt, bis alles aufgebraucht ist, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mittlerer Hitze während 3/4 bis 1 Stunde hübsch hellbraun gebacken, sorgfältig gestürzt und mit einer beliebigen Glasur überstrichen. Die schmackhafte und längere Zeit frisch bleibende Torte ist insofern zu empfehlen, da übriges Eiweiß (von Cremen, Konfekt 2c.) hier seine gute Verwendung findet.

Finanztorte, andere Art. Anstatt die Masse mit Citronenschale zu würzen, werden für 10 Cts. bittere, geschälte, geriebene Mandeln genommen.

1506. Marktorte. Tourte à la moëlle. Für 8 Personen. 250 Gr. Mark, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, eine abgeriebene Citronenschale und der Saft derselben, 1 bis 2 Löffel Orangenblütenwasser, 3 ganze Eier, 5

*) Siehe Anmerkung auf Seite 482.

Eigelb, 40 Gr. feingehacktes Weißbrot, 1 Prise Salz. — Das Mark wird gut gewässert und langsam ausgelassen, durch ein Sieb in eine Schüssel geschüttet und sobald es kalt ist während ½ Stunde zu Schaum gerührt, der Zucker, die Mandeln nebst Citronenschale und Saft beigefügt, die Eier nach und nach darunter genommen, zuletzt das Brot und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Diese Masse nun füllt man in eine mittelgroße, mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Tortenform und bäckt sie langsam bei mittlerer Hitze während 1 Stunde und serviert sie warm.

1507. Kartoffeltorte. Tourte aux pommes de terre. ½ Kilogr. kalte, geschwellte Kartoffeln, 375 Gr. Zucker, 8 Eier, die Schale und der Saft einer Citrone, 1 gehäufter Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl (fécule). Die Eigelb und der Zucker werden während ½ Stunde schaumig gerührt; dann werden die feingehackte Citronenschale, der Citronensaft, die kalt geriebenen Kartoffeln, sowie das Kartoffelmehl beigefügt, der steife Eierschnee leicht unter die Masse gezogen, alles in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mittlerer Hitze während ¾ bis 1 Stunde langsam gebacken. — Die erkaltete Torte, die Tags vor der Verwendung zubereitet werden soll, wird mit beliebiger Glasur überstrichen oder nur mit gestoßenem Zucker bestreut.

1508. Kastanientorte. Tourte aux marrons. Für 8 bis 10 Personen. ¾ Kilogr. Kastanien, 250 Gr. Zucker mit etwas Vanille, 8 bis 10 Eier, 2 bis 3 Löffel voll Kirsch und 1 gehäufter Löffel voll Maizena oder 40 Gr. Mehl. — Man mache in jede Kastanie einen Querschnitt durch die Schale, schwelle sie in viel Wasser weich, löse sie sehr rein aus beiden Schalen und treibe sie durch ein Sieb. — Dann rühre man die Eigelb nach und nach in den Zucker, rühre es ½ Stunde zu einer schaumigen Masse, füge die durchgetriebenen Kastanien, sowie den Kirsch bei, mische zuletzt das Mehl und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form. Die Torte muß in einem nicht zu heißen Ofen 1 Stunde gebacken werden und wird, wenn sie kalt ist, mit Vanilleglasur Nr. 1620 glasiert. Nimmt man nur 8 Eier, so läßt man das Mehl weg. Bei Anwendung von 10 Eiern wird die Torte bedeutend größer.

1509. Sandtorte (nicht sandig). Tourte sableuse. Für 6 bis 8 Personen. ½ Kilogr. Zucker, 12 Eigelb, 10 Eiweiß, 250 Gr. süße Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, sowie 1 bis 2 Löffel voll Kirsch, Cognac oder der Saft einer Citrone, 250 Gr. Simmel- oder Kartoffelmehl. — In den Zucker und

Citronenschale rühre man ein Eigelb nach dem andern, indem man jedes wieder besonders verrührt, füge, wenn die Masse schaumig ist (nach einer starken halben Stunde) die flüssige, aber nicht warme Butter sowie den Citronensaft, Kirsch oder Cognac bei, dann das gesiebte Mehl, mische zuletzt den festen Schnee der Eiweiß leicht darunter und backe sie wie obige.

Sandtorte, andere Art (sandig). Für 6 Personen. 250 Gr. süße Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 bis 2 Löffel voll Kirsch, Cognac oder der Saft einer Citrone, 250 Gr. Kartoffelmehl. — Die Butter rühre man nach Nr. 56 schaumig, füge den Zucker, die Citronenschale, die Eier, sowie den Kirsch, Cognac oder Citronensaft bei, rühre die Masse ½ Stunde, füge das Kartoffelmehl bei und backe die Torte im nicht zu heißen Ofen 1 Stunde.

1510. Gleichschwertorte.*) Tourte à la genoise. Für 6 Personen. 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 5 Eigelb, 250 Gr. Mehl, ½ abgeriebene Citronenschale, 5 Eiweiß, 1 Gläschen Rum oder Cognac. — Die Butter rühre man nach Nr. 56 schaumig, rühre dann den Zucker und Citronenschale darunter, nach und nach die Eigelb und den Rum und fahre fort, ungefähr 20 bis 30 Minuten zu rühren. Nach dieser Zeit siebe man das Mehl hinein, mische den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form und backe die Torte sogleich in nicht zu heißem Ofen. Sobald sie gebacken ist stürze man sie um, lasse sie erkalten, bestreue sie mit Vanille-Zucker Nr. 94 nach Nr. 1629, oder glasiere sie mit Vanille-Glasur Nr. 1620 und garniere sie nach Belieben.

1511. Bisquittorte. Tourte au biscuit. Für 10 bis 11 Personen. 250 Gr. Zucker, ½ abgeriebene Citronenschale, der Saft einer halben Citrone, 12 Eigelb, 250 Gr. Mehl, 9 Eiweiß. — Zucker, Eigelb und Citronenschale rühre man ½ Stunde schaumig, füge den Citronensaft bei, rühre dann das gesiebte Mehl hinein und mische zuletzt die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Die Masse fülle man in die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form, backe sie 1 Stunde bei mittlerer Hitze. Dann stürze man sie um, bestaube sie, wenn sie kalt ist, mit Zucker (siehe Nr. 1629) oder glasiere und garniere sie nach Belieben.**)

---

*) Siehe Anmerkung auf Seite 482.

**) Sie kann auch in 2 Teilen (siehe Anmerkung auf Seite 489) gebacken und mit Buttercreme Nr. 1364 a gefüllt werden, was sie sehr feinschmeckend macht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1512. Mousselinetorte. Tourte à la mousseline. Für 6 bis 8 Personen. 250 Gr. Zucker, 10 Eier, die abgeriebene Schale und der Saft einer halben Citrone, 125 Gr. Kartoffelmehl. — Zucker, Eigelb, Citronenschale und Saft rühre man ½ Stunde, schwinge die Eiweiß zu einem sehr festen Schnee, mische ihn nebst dem Kartoffelmehl leicht darunter und backe die Torte wie Bisquittorte.*)

1512 a. Punschtorte. Tourte au punch. Von der Mousselinetortenmasse Nr. 1512 werden 2 Böden gebacken. Dann wird ¼ der Punschmasse, die bei Nr. 1444 angegeben ist, bereitet und die beiden Böden auf einer Seite leicht damit befeuchtet. Nun wird der eine Boden auf der befeuchteten Seite mit dick eingekochter Aprikosen- oder in Ermanglung mit sonstiger heller Marmelade bestrichen, der andere Boden mit dem befeuchteten Teil darauf gelegt und die Torte mit Punschglasur Nr. 1622 bestrichen.

Feinere Art. 200 Gr. süße Butter, 250 Gr. Zucker, 6 Eier, 125 Gr. feines Mehl, 125 Gr. Kartoffelmehl. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker und die Eigelb beigefügt und alles während ½ Stunde schaumig gerührt; dann wird das Mehl und das Kartoffelmehl beigefügt und im übrigen verfahren wie im vorhergehenden Rezept angegeben wurde.

1513. Mandeltorte, feine Art. Tourte aux amandes. Für 8 Personen. 250 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 250 Gr. Mandeln, 8 bis 10 Eigelb, 1 bis 2 Löffel Kirsch oder Cognac, 80 Gr. Mehl, 8 Eiweiß. — Geschälte, sehr fein geriebene Mandeln thue man samt Citronenschale in eine Schüssel, rühre die Eigelb nach und nach darunter und fahre ungefähr ½ Stunde fort die Masse zu rühren bis sie schaumig ist und füge den Kirsch oder Cognac bei. Dann mische man das gesiebte Mehl darunter, zuletzt die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß (ohne weiter darin zu rühren). Die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form fülle man etwas über die Hälfte mit dieser Masse, backe die Torte langsam während einer Stunde in einem nicht zu heißen Ofen, stürze sie sogleich um, lasse sie erkalten, glasiere und garniere sie nach Abschnitt 33 oder bestaube sie mit Zucker.

Andere Art. Für 7 bis 8 Personen. 375 Gr. Zucker, 250 Gr. Mandeln, ½ abgeriebene Citronenschale und Saft derselben, 8 Eigelb, 8 Eiweiß, 125 Gr. Mehl. Behandlung wie oben.

Mandeltorte, feinste Art. Tourte aux amandes fine. Für 8 Personen. ½ Kilogr. Mandeln, 375 Gr. Zucker, Citronenschale, 12 Eigelb, 1 bis 2 Löffel Kirsch oder Cognac, 8 bis 10

*) Sie kann auch in 2 Teilen (siehe Anmerkung auf Seite 489) gebacken und mit Buttercreme Nr. 1364 a gefüllt werden, was sie sehr feinschmeckend macht

Eiweiß. — Die Mandeln schäle man und reibe sie sehr fein, thue sie samt dem Zucker in eine Schüssel, rühre die Eigelb samt der Citronenschale so lange darin, bis man die doppelte Masse hat als am Anfang (wenigstens ½ Stunde), füge den Kirsch oder Cognac, sowie 1 bis 2 gehäufte Löffel voll Maizena bei und mische den sehr festen Schnee der Eiweiß leicht darunter. Diese Masse fülle man in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form und backe sie 1 Stunde bei mittlerer Hitze.

1514. Makronentorte. Tourte aux macarons. Für 8 bis 10 Personen. 600 Gr. Mandeln, 400 Gr. gesiebter, gestoßener Zucker, ½ an Zucker abgeriebene Citronenschale, 2 bis 3 Eßlöffel voll Kirschwasser, 8 Eiweiß. — Die Mandeln werden gebrüht, geschält, mit kaltem Wasser sauber gewaschen, gut abgetrocknet und zweimal mit dem gestoßenen Zucker durch die Mandelmühle genommen, was sie feiner macht, als wenn sie allein gerieben werden. Dann werden sie in einer größeren Schüssel samt der Citronenschale mit dem Kirschwasser, sowie 4 Eiweiß befeuchtet und mit einem starken Kochlöffel so lange bearbeitet, bis eine feuchte, klebrige Masse entsteht. Dann werden die zu steifem Schnee geschlagenen, übrigen Eiweiß darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und mit feinstem Gries ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze während 1 bis 1¼ Stunden hübsch hellbraun gebacken und nach dem Erkalten mit beliebiger Glasur überstrichen. Die sehr feine Torte sollte wenigstens 1 Tag vor Gebrauch bereitet werden. — Sie bleibt längere Zeit frisch.

Um die Masse etwas ausgiebiger zu machen, können 10 bis 12 Eiweiß genommen und unter die Mandeln 50 Gr. feinster Gries gemengt werden. Erstere Art ist jedoch die feinere.

1514 a. Orangentorte. Tourte aux oranges. Gleiche Zubereitung wie bei Punschtorte Nr. 1512 a. — Zur Fülle 1 Untertasse voll Aprikosenmark oder sonstige dick eingekochte, helle Marmelade, 1 Orange, ½ Löffel Citronensaft. — Die Marmelade wird mit etwas an Zucker abgeriebener Orangenschale, dem Citronensaft und 3 Löffeln Orangensaft gut gewürzt und zwischen die Böden gestrichen (siehe ebenfalls Punschtorte Nr. 1512 a). Dann wird die Torte noch mit Orangenglasur überstrichen.

1515. Mandelspeckkuchen. Tourte à la viennoise. Zum Teig 180 Gr. süße Butter, 220 Gr. Mehl, ~~30 Gr. gestoßener Zucker~~, 1 Eiweiß, eine kleine Prise Salz. — Zur Fülle: 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Mandeln, ½ gehackte Citronenschale und einige Tropfen Citronensaft, 40 Gr. Hagelzucker. — Vor allem

wird in einer Schüssel von den erstgenannten Zuthaten mit dem Kochlöffel ein Teig zusammengewirkt, welcher, wenn möglich, einige Stunden an die Kühle gestellt wird, damit er fest werde und sich nachher besser auswällen lasse.

Nun wird die Fülle bereitet: Der Zucker wird in einem Pfännchen auf dem Feuer mit einem starken halben Glas Wasser und dem Citronensaft angefeuchtet und zergehen gelassen. Dann werden die feingeriebenen Mandeln und die Citronenschale eingerührt und die Masse in eine Schüssel zum Verkühlen angerichtet.

Hernach werden von dem Teig 1 Boden und 1 Deckel, letzterer etwas größer, ausgewallt, eine Tortenform mit dem Boden ausgelegt, die erkaltete Fülle nicht ganz bis zum Rand darüber gestrichen, der Rand mit Wasser befeuchtet, der Deckel darüber gelegt, die Ränder leicht aufgerollt oder zusammengedrückt. Nun wird der Kuchen mit verklopftem Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und bei ziemlicher Hitze in $^3/_4$ bis 1 Stunde gebacken. — Der sehr gute und leicht zubereitende Kuchen bleibt längere Zeit frisch.

1516. Bisquittorte mit Mandeln. Tourte au biscuit. Für 10 bis 12 Personen. Man bereite die Masse Nr. 1511, füge 90 bis 125 Gr. geschälte und mit Wasser geriebene Mandeln bei.

1517. Kaiserkuchen. Tourte à l'empereur. $^1/_2$ Kilogr. geschälte Mandeln, 375 Gr. Zucker, 375 Gr. gewaschene und getrocknete Rosinen, 10 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Kirsch oder Cognac. — Man rühre den gestoßenen Zucker, die geriebenen Mandeln, Citronenschale, 8 Eigelb und 2 ganze Eier $^1/_2$ Stunde, füge dann die Rosinen, sowie den Kirsch oder Cognac bei und menge zuletzt den festen Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter. Eine tiefe Tortenform bestreiche man mit süßer Butter, bestreue sie mit Mehl, belege den Boden mit einem runden, weißen, mit Butter bestrichenen Papier, fülle die Masse hinein und backe sie 1 Stunde bei mittlerer Hitze. Wird der Masse vor dem Eierschnee noch 1 gehäufter Eßlöffel Fécule beigefügt, so stürzt die Torte nach dem Backen weniger ein.

1518. Rüblitorte. Tourte aux carottes. 400 Gr. rote Rübli, wenn möglich kleine, runde, sogenannte Carotten, 400 Gr. gestoßener Zucker, 400 Gr. geriebene, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, oder beides zu gleichen Teilen, 8 Eier, die Schale und der Saft einer Citrone oder 2 Löffel Kirsch oder Rum. — Frische, saftige Rübli werden gewaschen, geschabt und fein gemahlen (der innerste, härtere Teil, das sog. Herz wird nicht dazu verwendet). — Dann werden die gemahlenen Rübli mit dem Zucker,

der Citronenschale und Saft gut verrührt, die Mandeln darunter genommen, die Eigelb beigefügt und die Masse ½ Stunde schaumig gerührt. Nun wird 1 gehäufter Eßlöffel voll Kartoffelmehl darunter gemischt, der steife Eierschnee darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze während 1 bis 1¼ Stunde hübsch hellbraun gebacken.

1519. Haselnußtorte. Tourte aux noisettes. Für 10 Personen. 125 Gr. ungeschälte Mandeln, 90 Gr. ungeschälte Haselnußkernen, 220 Gr. Zucker, 8 Eigelb, 2 ganze Eier, etwas Kirsch, Cognac oder Citronensaft, 1 gehäufter Eßlöffel voll Maizena oder 45 Gr. gesiebtes Mehl, 8 Eiweiß. — Man reibe die Mandeln und Haselnüsse, thue sie nebst dem Zucker in eine Schüssel, rühre nach und nach die Eigelb und die 2 ganzen Eier hinein und rühre es hernach etwa ½ Stunde zu einer schaumigen Masse; dann füge man den Kirsch, Cognac oder Citronensaft, sowie das gesiebte Mehl bei, mische die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form und backe die Torte langsam bei nicht zu starker Hitze. — Man stürze sie sogleich auf eine Tortenplatte um, lasse sie erkalten, glasiere und garniere sie nach Abschnitt 33, oder bestreue sie mit Zucker. Um von der gleichen Masse eine größere Torte zu erhalten, nehme man zum Rühren mit dem Zucker 14 Eigelb und zum Schnee 8 Eiweiß.

Haselnußtorte, feinste Art. Tourte aux noisettes fine. Man nehme ½ Kilogr. Haselnußkernen oder halb Haselnuß und halb Mandeln, 300 Gr. Zucker, 14 Eigelb und festen Schnee von 8 Eiweiß, etwas Kirsch, Cognac oder Citronensaft, 1 gehäufter Eßlöffel voll Maizena oder 50 Gr. Mehl. Übrige Zubereitung ganz wie oben.

1520. Mit Rahm gefüllte Haselnußtorte. Tourte aux noisettes à la crême. Für 10 bis 12 Personen. Obige Haselnußmasse verteile man gleichmäßig in zwei gleich große Formen,*) backe sie, stürze eine jede auf eine Tortenplatte um, glasiere und garniere die eine, siehe Abschnitt 33, bestreiche die andere kurz vor dem Auftrugen mit folgender Fülle von 75 Gr. geschälten Haselnußkernen

*) Ist keine 2. Form vorhanden, so wird die eine Hälfte der Masse in die Form gegeben, dann ein auf beiden Seiten gut mit Butter bestrichenes, rundes Papier, welches so groß sein soll, daß es überall sichtbar ist, darauf gelegt, die 2. Hälfte der Masse darauf geschüttet und die Torte wie gewohnt gebacken. Ist sie erkaltet, so wird die obere Hälfte sorgfältig unter Wegnahme des Papiers abgehoben und mit dem Füllen verfahren wie im betreffenden Rezept jeweilen angegeben ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

(siehe Nr. 89), 4 Deciliter Rahm, 60 Gr. Zucker. — Man reibe die geriebenen Haselnüsse mit einigen Löffeln voll Rahm sehr fein, schlage den übrigen Rahm zu einem festen Schnee, mische den Zucker und die Haselnüsse darunter, verteile diese Fülle auf die leere Torte und lege den garnierten Teil der Torte darauf. — Dieselbe kann auch nur glasiert oder bloß mit Zucker bestaubt werden, siehe Abschnitt 33.

1521. Mit Creme gefüllte Haselnußtorte. Tourte aux noisettes à la crême. Man bereite die Vanillencreme Nr. 1350 von 2 Deciliter Rahm oder Milch, welch letzterer nach Belieben noch etwas süße Butter beigemischt werden kann, 4 Eigelb oder 2 ganzen Eiern, 30 Gr. Zucker und 1 Messerspitze voll Kartoffelmehl, welches zu einem Teiglein nach Nr. 100 angerührt wird. Unter die Eigelb mische man 30 Gr. nach Nr. 89 geschälte und geriebene Haselnüsse, rühre bis es ein glattes Teiglein ist, welchem man den Rahm und den Zucker beifügt. Dieses gieße man in die gelbe Pfanne, rühre diese kleine Creme auf dem Feuer bis sie dick ist, indem man sehr acht gibt, daß sie ja nicht zum Kochen kommt, damit sie nicht gerinnt. Dann schüttet man sie in eine kleine Schüssel, rührt darin bis sie kalt ist und stellt sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort. — Die Haselnußtorte Nr. 1519 backe man in 2 Teilen, lege die eine Torte auf die Tortenplatte, die andere auf ein mit Zucker bestreutes Tortenblech, damit sie gut davon abgeschoben werden kann, glasiere sie mit einer Vanilleglasur und verziere sie nach Belieben. Den untern Teil der Torte überstreiche man mit der Haselnußcreme und lege den oberen glasierten oder bloß mit Zucker bestreuten Teil darauf.

1522. Schwarzbrottorte. Tourte au pain noir. 230 Gr. süße und 20 Gr. bittere ungeschälte, geriebene Mandeln, 200 Gr. Zucker, 12 Eigelb, 1/2 abgeriebene Citronenschale, nach Belieben 50 Gr. Schokolade, 60 Gr. Citronat und Orangeat, ein schwacher Kaffeelöffel voll Zimmt, 1 Prise Nelkenpulver, 2 Eßlöffel Kirschwasser oder Rum, 7 bis 8 Eiweiß, 1 gehäufter Eßlöffel voll Maizena. — Es können auch 9 ganze Eier angewandt werden, jedoch ist erstgenanntes Verfahren das feinere. — Der Zucker wird mit den Eigelb und den Gewürzen während 1/2 Stunde schaumig gerührt. Dann werden die Mandeln, das Kirschwasser und der Rum beigefügt und alles gut untereinander gemengt. Nun wird das Maizena beigefügt, das Eiweiß leicht darunter gezogen und die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze während 3/4 bis 1 Stunde gebacken.

1523. Andere Art. 50 Gr. gedörrtes, fein gestoßenes und gesiebtes Brot, 150 rohe, erlesene und gestoßene Mandeln, 100

Gr. süße Butter, 200 Gr. gestoßener Zucker, 6 Eigelb, 6 Eiweiß, 1 schwacher Kaffeelöffel voll Zimmt, eine kleine Messerspitze voll Nelkenpulver, 2 Eßlöffel voll Kirschwasser oder Rum, abgeriebene Citronenschale, nach Belieben 50 Gr. geriebene Schokolade, um der Torte eine schöne dunkelbraune Farbe zu geben, 60 Gr. Citronat und Orangeat. — Das Brot wird mit dem Kirschwasser oder Rum angefeuchtet und beiseite gestellt. Dann wird die Butter schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Citronenschale und Mandeln beigefügt und alles eine halbe Stunde gerührt, dann füge man das Gewürz nebst dem angefeuchteten Brot bei, mische den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter, fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Brot bestreute Form und backe sie langsam bei nicht zu starker Hitze eine Stunde.

1524. Schokoladentorte. Tourte au chocolat. Für 6 bis 8 Personen. 200 Gr. süße Butter, 200 Gr. Staubzucker, 8 Eier, 200 Gr. ungeschälte, geriebene Mandeln, 180 Gr. süße und 20 Gr. bittere, gute, geriebene Schokolade, 1 Messerspitze voll Vanillin, 1/3 an Zucker abgeriebene Citronenschale, 2 Eßlöffel voll Kirschwasser, 1 gehäufter Löffel voll Maizena. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker und nach und nach die Eigelb beigefügt und alles 1/2 Stunde gerührt. Dann werden die übrigen Zuthaten außer dem Eiweiß beigemischt und alles gut untereinander gemengt. Hernach wird der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mittlerer Hitze während 3/4 bis 1 Stunde gebacken. Die sehr feine Torte, die auch ohne Creme serviert werden kann, wird, wenn sie erkaltet ist, mit Kirschwasser- oder Vanillenglasur bestrichen. Sie bleibt, an kühlem Orte aufbewahrt, einige Tage frisch.

1525. Krüschtorte. Tourte à la marmelade de coings. Für 6 Personen. 250 Gr. gesiebte, gestoßene, rohe Mandeln, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Mehl, 125 Gr. süße, flüssig gemachte Butter, Saft und Schale einer Citrone, 1/2 Löffel voll Zimmt, Quittenmarmelade. — Angegebene Ingredienzien außer der Butter vermenge man in einer Schüssel, thue die flüssige Butter mit einem Löffel leicht darunter, doch so, daß es keinen Teig gibt, sondern nur eine gebröckelte Masse bildet. — Alsdann bestreiche man eine nicht zu große Tortenform mit süßer Butter, bestreue sie mit gestoßenem und gesiebtem Brot, fülle nicht ganz die Hälfte der Masse mit dem Löffel hinein, belege sie stark fingersdick mit Quittenmarmelade, fülle den Rest der Masse darauf, so daß die Fülle gut bedeckt ist und beim Backen nicht ausschweißt. Bei mittlerer Hitze wird die Torte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

½ Stunde schwach gebacken und 2 bis 3 Tage an einem kühlen Ort bis zum Gebrauch aufbewahrt. Frisch ist die Torte trocken, nach einigen Tagen aber feucht und sehr wohlschmeckend. Man serviert sie mit grobkörnigem Zucker bestreut.

1526. Zimmttorte. Tourte à la canelle. 375 Gr. ungeschälte Mandeln, 375 Gr. Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, 9 Eiweiß. — Die fein gestoßenen Mandeln mische man in einer Schüssel mit Zucker und Zimmt, rühre den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß leicht hinein, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Form und backe die Torte 1 Stunde im heißen Ofen. Wenn sie kalt ist wird sie mit einer Citronen- oder Kirschwasserglasur (siehe Abschnitt 33) glasiert.

5. Abteilung.

Törtchen.

1527. Aepfeltörtchen. Tartelettes aux pommes. Zu 24 bis 28 Törtchen bereite man 250 Gr. Blätterteig (Nr. 963). Kleine glatte, runde Tortenförmchen halte man in Bereitschaft, wälle ganzen Blätterteig messerrückendick aus, steche mit einem entsprechend großen gezackten Ring runde Stücke aus, belege mit solchen die Förmchen und drücke sie an denselben gleichmäßig an. Dann fülle man in jedes derselben einen Löffel voll gut eingekochten, mit Rosinen und Citronenschale vermischten Äpfelpüree Nr. 1157, lege kreuzweise über denselben zwei schmale Streifen von dünn ausgewälltem Teig, stelle die Törtchen nebeneinander auf ein Backblech, lasse sie ½ Stunde stehen, ehe man sie in den Ofen thut, nach welcher Zeit man sie mit Eigelb bestreicht und bei starker Hitze bäckt.

1528. Kompotetörtchen. Tartelettes à la compote. Kleine glatte Förmchen belege man mit ganzem Blätterteig Nr. 963 wie obige, setze in jedes statt einer Fülle einen Holzzapfen oder trockene Erbsen und lasse sie ½ Stunde stehen. Dann bestreiche man sie mit Eigelb und backe sie bei starker Hitze. — Nachdem sie gebacken sind, nehme man den Zapfen oder die Erbsen heraus, thue die leeren Törtchen schön nebeneinander auf eine Platte, lege in jedes einen Kompoteschnitz (Äpfel-, Pfirsich- oder Aprikosenkompote Nr. 1414 bis 1417), schneide Äpfel- oder Quittengallerte in dünne Blättchen, lege sie über die Äpfel und serviere diese Törtchen sogleich oder nach einigen Stunden.

Zu Aprikosen und Pfirsichen gieße man etwas Saft.

1529. Andere Art. Von Blätterteig bereite man kleine Vols au vent (siehe Nr. 1001), zu welchen jedoch die Deckelchen nicht gebraucht werden, und fülle sie wie obige mit Kompote.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1530. Törtchen von frischen Himbeeren. Tartelettes aux framboises. Man koche Himbeeren mit Zucker, fülle sie in die leergebackenen Törtchen wie obige. — Ebenso kann man mit Zucker vermischte frische Erdbeeren hineinfüllen.

1531. Törtchen von eingemachten Himbeeren. Tartelettes aux framboises confites. Dick eingemachte Himbeeren (Marmelade) Nr. 1712 fülle man in die wie oben gebackenen Törtchen. — Statt Himbeeren kann man beliebige (eingemachte Früchte ohne Saft) Marmeladen in Törtchen füllen.

1532. Zwetschgentörtchen. Tartelettes aux pruneaux. Man belege kleine Tortenförmchen wie oben mit Blätterteig, lege in jedes derselben einige halbierte Zwetschgen, backe die Törtchen bei starker Hitze und bestreue sie gleich nachher reichlich mit Zucker, damit sie Saft ziehen. — Statt Zwetschgen wähle man beliebiges Steinobst.

1533. Kleine Aepfelcharlotten. Petites charlottes aux pommes. Kleine mit Butter bestrichene und mit Hagelzucker Nr. 1630 bestreute Förmchen lege man mit Blätterteig aus, fülle einen Eßlöffel voll dick eingekochten Äpfelpüree Nr. 1157 hinein, bestreiche das Bord mit Eigelb und lege ein Deckelchen von demselben Teig darauf, welches man an den unteren Teig andrückt, damit die Äpfel beim Backen nicht heraussieden. Nachdem sie bei starker Hitze gebacken sind (wobei sich der gestreute Zucker braun färbt, indem er schmilzt), stürze man sie sogleich um, damit der geschmolzene Zucker in den Förmchen nicht hart werde und demzufolge die Charlotten festsitzen.

1534. Andere Art. Man bereite die Charlotten wie oben, wende statt Blätterteig geriebenen Nr. 960 an, schneide die geschälten Äpfel in kleine dünne Stückchen, vermische sie mit Rosinen, Zucker, abgeriebener Citronenschale und etwas Kirschwasser, fülle die mit Teig belegten Förmchen voll und lege die Deckelchen darauf, von welchen die Ränder ringsum gut übereinander gedrückt werden.

1535. Erdbeertörtchen. Tartelettes aux fraises. Man bereite den Mailänderteig Nr. 962, wälle ihn dünn aus, steche mit einem entsprechend großen gezackten Ring runde Stücke aus, belege die Blechförmchen damit, lege in jedes Förmchen eine mit Butter bestrichene Kartoffel oder einen ebenfalls mit Butter bestrichenen Holzzapfen wie bei leeren Ragoutpastetchen und backe sie. Dann fülle man mit Zucker vermischte frische Erdbeeren hinein, bedecke sie mit Meringuemasse Nr. 969, bestreue sie mit Zucker und stelle sie ohne Blechförmchen auf dem Backblech in einen nicht zu heißen Ofen bis sie oben ein wenig gelb sind und serviere sie sogleich.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1536. Rahm- oder Cremetörtchen. Tartelettes à la crême. Kleine runde Förmchen belege man mit dünn ausgewälltem Blätterteig Nr. 963 und fülle sie zur Hälfte mit folgender Masse: Zu 18 Törtchen: 3 Deciliter Rahm oder Milch, welch letzterer nach Belieben noch etwas flüssig gemachte Butter beigemischt werden kann, 4 Eier, 60 Gr. Vanillezucker Nr. 94. — Die Eier zerklopfe man samt dem Zucker, rühre den Rahm darunter, fülle damit die Törtchen halbvoll und backe sie im heißen Ofen.

1537. Parisertörtchen. Tartelettes à la parisienne. Für 10 Törtchen. 150 Gr. geschälte, mit Wasser geriebene Mandeln, 150 Gr. Zucker werden mit 2 ganzen Eiern 15 bis 20 Minuten tüchtig gerührt, den Schnee von 4 Eiweiß samt 40 Gr. Mehl darunter gemischt, in mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Tortenförmchen gut halbvoll gefüllt und bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten gebacken.

1538. Wassertörtchen. Zu 15 Törtchen. 250 Gr. geschälte, mit Orangenblüten- oder mit Rosenwasser geriebene Mandeln, 300 Gr. Zucker, 8 Eiweiß, Mailänderteig Nr. 962 zum Belegen der mit Butter bestrichenen Förmchen. — Mandeln und Zucker thue man in eine Schüssel, mische den festgeschlagenen Schnee darunter und fülle diese Masse in die mit dünn ausgewälltem Teig belegten Förmchen und backe sie mit Zucker bestreut 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze.

1539. Moskoviten (Törtchen). Tartelettes aux amandes. 25 bis 30 Törtchenformen werden mit dünn ausgewälltem Blätterteig Nr. 963 (von 250 Gr. Mehl) belegt und mit folgender Masse gefüllt: 250 Gr. geschälte Mandeln reibe man mit 3 bis 4 Eiweiß und thue sie in eine Schüssel, füge 375 Gr. Zucker, 30 Gr. würfelig geschnittenen Citronat und den Saft von 3 Citronen bei und verdünne dieses mit Wasser wie zu einer dünnen Makronenmasse. Hievon bedecke man die Böden der Förmchen (Törtchen), schlage von 15 Eiweiß einen festen Schnee, mische 625 Gr. Zucker darunter, fülle die Förmchen damit voll, lege ein Kreuz mit 2 Streifchen von dünn ausgewälltem Blätterteig darüber, staube Zucker darauf und backe die Törtchen bei mäßiger Hitze langsam.

1540. Mohn- (Magsamen-) Törtchen. Tartelettes au pavot. Man bereite zu 30 Törtchen Mandelteig (Nr. 968) von 60 Gr. geschälten und 12 Stück bittern Mandeln, 3 Eiern, 100 Gr. Zucker, 150 Gr. süßer Butter und 375 Gr. Mehl. — Den Zucker und die gestoßenen Mandeln rühre man mit den Eiern ½ Stunde, füge die flüssig gemachte und dann abgekühlte Butter bei und zuletzt

das Mehl und lasse den Teig eine bis mehrere Stunden an einem kühlen Ort, bis er zum Auswällen nicht mehr zu weich ist. Alsdann wälle man ihn dünn aus und steche mit einem den Törtchen entsprechend großen Ring runde Scheiben aus, belege die mit Butter bestrichenen Förmchen damit und fülle sie mit folgender Masse: ½ Kilogr. Tags vorher in kaltes Wasser eingeweichter Mohn wird abgeseiht, mit kochendem Wasser angebrüht, 10 Minuten stehen gelassen und nachher auf einem Sieb vertropft, im Mörser fein gestoßen und in eine Schüssel gethan. 250 Gr. Zucker, 150 Gr. süße flüssig gemachte Butter, 1 Löffel voll Zimmt, 4 Löffel voll Rahm und ebensoviel Rosenwasser wird darunter gerührt, der Schnee von 8 Eiweiß mit dieser Masse leicht vermischt, in die Törtchen verteilt und bei mittlerer Hitze gebacken.

1541. Vanilletörtchen. Tartelettes à la vanille. Man belege 24 Tortenförmchen mit sehr dünn ausgewälltem Blätterteig Nr. 963 und bereite eine Fülle von 9 Eiweiß, 250 Gr. geschälten, gestoßenen oder feingehackten Mandeln, 125 Gr. mit Vanille gestoßenem Zucker. — Die Eiweiß schlage man zu festem Schnee und verteile denselben mit Zucker vermischt zur Hälfte in die Mandeln, mit welchem man die Törtchen halb füllt, unter das übrige Eiweiß menge man noch etwas Vanillezucker Nr. 94, fülle die Törtchen damit bis an den Rand, bestreue sie mit Zucker, backe sie bei mäßiger Hitze und bestreiche sie mit Vanilleglasur Nr. 1620.

1542. Vanilletörtchen, andere Art. Man bereite Mailänderteig Nr. 962 und belege mit Butter bestrichene Tortenförmchen mit dem ziemlich dünn ausgewällten Teig. Zur Fülle nehme man 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 180 Gr. Zucker, 60 Gr. Mehl, 7 Eiweiß. — Die geriebenen Mandeln thue man samt dem Zucker in eine Schüssel, spritze etwa 2 Löffel voll Wasser darüber und verreibe es mit einem starken Löffel mit den Mandeln, so daß sie eine feuchte, klebrige Masse bilden, mische den nicht ganz fest geschwungenen Schnee der Eiweiß darunter nebst dem Mehl und 2 Löffel voll Vanille-Zucker, fülle die Förmchen nicht ganz voll und backe sie.

1543. Schokoladetörtchen. Tartelettes au chocolat. Zu 20 kleinen Törtchen für 10 bis 12 Personen. Man bereite die Masse Nr. 1524, bestreiche kleine Tortenförmchen mit süßer Butter, bestaube sie mit Mehl, fülle sie stark halbvoll von der Masse und backe sie bei mittlerer Hitze während 20 bis 30 Minuten. Staube sie sobald sie kalt sind mit Vanillezucker oder streiche eine Vanilleglasur darüber.

1544. Andere Art. 18 Törtchenformen belege man mit sehr dünn ausgewälltem Blätterteig Nr. 963 und bereite eine Fülle von

150 Gr. gestoßenem Zwieback oder Makronen, 2 Eiern, 30 Gr. geschälten, feingehackten Mandeln, 30 Gr. geschmolzener oder geriebener Schokolade, etwas abgeriebener Citronenschale, Saft von 1 Citrone oder etwas Kirschwasser. Dieses alles vermenge man mit Syrop Nr. 98 zu einer dünnen Masse. In die mit Teig belegten Förmchen lege man je einen Kaffeelöffel voll Kirschmarmelade Nr. 1710, fülle sie dann beinahe voll mit der Schokoladenmasse und backe sie bei ziemlich starker Hitze. Sobald sie kalt sind, glasiere man sie mit Citronenglasur Nr. 1619.

1545. Kastanientörtchen. Tartelettes aux marrons. Man bereite die Masse Nr. 1508 zu 24 bis 30 Törtchen. Kleine Törtchenformen werden mit süßer Butter bestrichen, mit Mehl bestaubt, über die Hälfte mit Kastanienmasse gefüllt und bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten gebacken bis sie von den Förmchen los sind. Man serviert sie mit Vanillezucker bestaubt oder bestreicht sie mit Vanilleglasur Nr. 1620.

1546. Kastanientörtchen, andere Art. 30 bis 40 Törtchen für 12 bis 15 Personen. Man bereite den Mailänderteig Nr. 962, wälle ihn messerrückendick aus und steche mit einem kleinen Ring (Ausstecher) runde Scheiben aus, lege sie nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie während 10 bis 20 Minuten im heißen Ofen. Dieses kann einen oder mehrere Tage vorher geschehen, ehe man die Törtchen geben will. Alsdann bereite man von 1 Kilogr. Kastanien den Püree Nr. 1491, fülle ihn in die Dressierspritze, spritze auf jeden Törtchenboden ein kleines Bord ringsum, schwinge kurz vor dem Servieren 4 Deciliter Rahm zu festem Schnee, mische 2 Löffel voll Vanillezucker darunter, fülle ihn in den Spritzsack mit gezacktem Röhrchen besteckt, und spritze auf die leere Mitte jedes Törtchens ein wenig von dem Rahm und serviere sie als Dessert nach einem Mittag- oder Nachtessen, auch nach Kaffee oder Thee.

1547. Gleichschwer. Tartelettes à la genoise. Zu 30 bis 40 kleinen Törtchen 250 Gr. Zucker, 5 Eier, Citonenschale oder 1 bis 2 Löffel voll Rum, ein wenig Salz, 250 Gr. Mehl, 200 bis 250 Gr. süße Butter. Verarbeitung des Teiges siehe Nr. 1501 (Blitzkuchen). Kleine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Förmchen fülle man stark halbvoll mit der Masse und backe die Törtchen in einem mittelheißen Ofen.

1548. Bisquittörtchen. Tartelettes au biscuit. Zu 36 Törtchen bereite man die Masse 1511 wie zur Bisquittorte, fülle mit Butter bestrichene, mit Mehl oder Zucker bestaubte Förmchen halbvoll und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb. Dieselbe Masse kann man auch in länglich viereckige Förmchen füllen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1549. Mousselinetörtchen. Tartelettes à la mousseline. Man bereite die Masse Nr. 1512, fülle 20 kleine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Förmchen halbvoll und backe sie während 20 bis 30 Minuten in mittlerer Hitze.

1550. Lisettentörtchen. 90 Gr. süße Butter, 4 Eiweiß, 125 Gr. Zucker, Citrone, 125 Gr. Mehl zu 12 Törtchen. — Man rühre die Butter schaumig, mische Zucker und Citrone darunter, dann den festgeschwungenen Schnee der Eiweiß samt dem Mehl und backe die Masse in mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Förmchen mit Hagelzucker bestreut 15 bis 20 Minuten.

1551. Haselnußtörtchen. Tartelettes aux noisettes. Man bereite eine der Massen Nr. 1519, fülle kleine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Tortenförmchen gut halbvoll und backe sie bei mittlerer Hitze, bestreue sie mit Zucker oder bestreiche sie mit Vanillenguß Nr. 1620, den man darauf trocknen läßt.

1552. Törtchen von gerösteten Mandeln. Tartelettes aux amandes grillées. 250 Gr. geriebene, geschälte und geröstete Mandeln, 250 Gr. Zucker, 10 bis 15 Eigelb, 10 Eiweiß, 15 Gr. Zimmt, 60 Gr. Mehl. — Mandeln, Zucker und Eigelb werden während ½ Stunde zu einer luftigen Masse gerührt, die Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen und nebst dem Zimmt und dem Mehl leicht unter die Masse gemischt. Törtchenformen werden mit Butter bestrichen und mit Mehl bestaubt, von der Masse gut halbvoll gefüllt und bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten gebacken.

1553. Mandeltörtchen. Tartelettes aux amandes. Man bereite eine der Massen Nr. 1513 wie zur Mandeltorte, fülle mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Förmchen halbvoll und backe sie bei nicht zu starker Hitze mit oder ohne Zucker bestreut.

1554. Mandelherz. Dieselbe Masse in mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Herzformen gefüllt. — Um für Mandel-Herz oder Törtchen eine feuchtere Masse zu bereiten, nehme man 1 Deciliter Rahm, 625 Gr. Mandeln, ½ Kilogr. Zucker, Citronenschale, 10 große Eier. — Man reibe die Mandeln so fein als möglich, füge den Zucker bei, rühre beides samt Citronenschale und Eigelb zu einer schaumigen Masse, mische den Rahm und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter, fülle die Herzformen mit dieser Masse nicht ganz bis zum Rand, streue Zucker darauf und backe sie bei guter Hitze.