Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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