Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

**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.