Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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