Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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.