

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

XII. Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

XII. Torten.

1. Geschlagene Biscuittorte.

15 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 15 Eigelb mit dem Schnee $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen, eine Handvoll fein geschnittener Mandeln, 9 eischwer Mehl hinein, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

2. Chocoladetorte.

12 Loth Zucker, 4 Eigelb und 4 ganze Eier werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann kommen 10 Loth feingewiegte Mandeln, 6 Loth Chocolate, 6 Loth Mehl, etwas zerlassene Butter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu.

3. Gelbrübenorte.

10 Eigelb, 4 ganze Eier werden mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig gerührt; dann $1\frac{1}{2}$ Pfund verwiegte Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund rohe geriebene Gelbrüben, 70 Gramm Mehl, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gemengt und 1— $\frac{5}{4}$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Diese Masse gibt 2 schöne Kuchen.

4. Haselnußtorte.

10 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, dann die 10 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen, dann 3 eischwer Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebene ungeschälte Haselnüsse leicht darunter gemacht, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

5. Jägertorte.

a.

1 Pfund geschälte, fein gewiegte Mandeln, 1 Pfund feinen Zucker mit 6 Eigelb und 6 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde rühren. Dann kommt ein halbes Päckchen Kartoffelmehl darunter. Bei gelinder Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit Confitür bestrichen und mit einem Mandelguß überzogen. Große Torte.

b.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker werden mit 7 Eigelb und 5 ganzen Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden gut gerührt, dann 2 Eßlöffel Arak, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte fein gewiegte Mandeln, 8 Eßlöffel gestoßenen Zwieback und den Schnee der 7 Eier. In eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

6. Knüppeltorte.

1 Pfund Mehl, 200 Gramm Zucker, 4 Eigelb und 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dick ausgewallt und in kleine Würfel geschnitten. Dann in heißem Ofen braungelb gebacken. Dann werden 875 Gramm Zucker und etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser geschmolzen, wenn der Zucker kocht, kommen 100 Gramm in Würfel geschnittene Pomeranzenschale, die zerschnittene Schale einer Citrone, 70 Gramm süße, 30 Gramm bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, 6 Gramm Kardamomum, und dies Alles fein gestoßen, dazu und zuletzt die Teigwürfelchen hinein. Man preßt man die Masse in eine erwärmte mit Fett bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt sie.

7. Ringer Torte ohne Mandeln.

1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter werden recht gut untereinander verrieben, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, die Schale einer Citrone fein gewiegt, den Saft einer Citrone und

8—9 Eigelb zu feiner Masse verarbeitet, mit etwas Zimmt und Nelken zur Torte ausgewallt, Gitter darüber gezogen und nach dem Backen mit Confitür überzogen.

8. Abgerührte Linzer Torte.

300 Gramm Butter recht schaumig gerührt, 300 Gramm Zucker und 8 ganze Eier nach und nach dazu gerührt, dann 370 Gramm fein gestoßene Mandeln, Nelken, Zimmt und Citronenschale dazu, $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, dann 125 Gramm feines Mehl leicht darunter gemacht. Die Hälfte der Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt, Confitür dazwischen und die andere Hälfte darauf. Im Ofen schön gebacken und nach dem Erkalten glasiert.

9. Linzer Torte.

a.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit einer Messerspitze Potasche $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann kommen 5 Eigelb dazu, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feingestoßene Mandeln, von denen die Hälfte geschält sein soll, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, etwas Zimmt und Nelken, Citronenschale, Citronat und zuletzt den Schnee der 5 Eier dazu. Die Hälfte in die Form, Confitür dazwischen und die andere Hälfte darauf. Im Ofen schön gebacken.

b.

1 Pfund Mandeln mit einem Tuch abgerieben und mit Rirschwasser gestoßen, 1 Pfund feingesiebten Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Citronenschale fein gewiegt, Zimmt und etwas Nelken. Dies Alles auf dem Rndelbrett verarbeitet und 9 Eier darunter gemengt, zuletzt eine Messerspitze Hirschhornsalz. Die Masse muß recht vermengt sein, bevor man die Eier dazu gibt. Die Hälfte zum Boden genommen, Confitür darauf, mit der andern Hälfte Gitter darüber gezogen.

11. Flache Linzer Torte.

12 Loth Butter werden leicht gerührt, 12 Loth Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Eier, 1 Eßlöffel gestoßener Zimmt, etwas Melken gut gerührt, gewiegte Citronenschale, 12 Loth Mehl darunter gemengt. Die Masse wird eingefüllt, vom zurückgebliebenen Teig mit einer Spritze Gitter darüber gezogen.

12. Linzer Torte.

Einen Boden von mürbem Teig halb backen. 8 Eiweiß zu Schnee, 24 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, Zimmt gibt den Rand. Das Mittlere wird mit Rahm gefüllt. Auf 1 Liter Rahm kommen 4 Eiweiß, Vanille und Zucker.

13. Feine Linzer Torte (sehr gut).

1 Pfund Mehl wird mit 1 Pfund Butter fein gerieben, dann 1 Pfund feinen Zucker, 1 Pfund feingewiegte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund feingewiegtes Citronat und Pomeranzenschale, 1 Täfelchen geriebene Chocolate, 1 Gläschen Kirschwasser, Zimmt und Melken nach Belieben und ungefähr 3—4 Eier. Alles miteinander zu einem festen Teig leicht zusammengearbeitet und über Nacht ruhen lassen.

14. Louisentorte.

Ein Blech wird mit Buttermehl belegt und folgende Masse darauf gethan: 6 Loth Butter wird schaumig gerührt, 6 Loth Zucker, 4 Eigelb und die Schale einer Citrone dazu gerührt, 6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Loth Mehl und den Schnee der 4 Eier dazu. Mit dem Rädchen schmale Streifen gerädelt, kreuzweise auf den Kuchen gelegt und mit Eigelb bestrichen.

15. Wiener Mandeltorte.

12 Loth Zucker werden mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 12 Loth gestoßene Man-

deln, Citronenschale, Citronat und Zimmt darunter, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit 1 Löffel gestoßenes Biscuit darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden bei gelinder Hitze gebacken.

Chocoladeguß darauf: Man nimmt 3 Täfelchen Chocolate, 3 Loth Zucker und ein wenig Wasser in ein Pfännchen, rührt es auf dem Feuer glatt bis es etwas dicklich ist, rührt es dann noch in der Pfanne kalt, gießt es auf die Torte und streicht es glatt.

16. Torte mit Mandelkranz.

10 Loth Butter werden mit einem Eigelb und einem ganzen Ei abgerührt, 6 Loth Zucker dazu, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl leicht darunter gerührt, in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken. — Dann werden 12 Loth Zucker mit einem Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und etwas Citronensaft darunter gemischt. Wenn es recht zart und schaumig ist, kommen 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln darunter. Dann macht man einen Kranz um die Torte und auch in die Mitte einen Stern davon. Dann stellt man die Torte in den warmen Ofen zum Trocknen und füllt sie nach dem Herausnehmen mit Confitür aus. Man kann den Boden zu dieser Torte aus geriebenem Buttermeyg machen.

17. Makronentorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 1 Ei auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig gewirkt und in eine bestrichene Form als Boden gelegt. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu steifem Schnee, thut es in eine Schüssel mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, hernach kommen $\frac{1}{2}$ Pfund feingeschnittene geschälte Mandeln dazu, dann wird die Masse noch einmal gut unterein-

ander gemacht, in die Spritze gefüllt, der Kuchenboden damit verziert, bei nicht zu großer Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit Gelée oder Confitür ausgefüllt.

19. Bunschtorte.

10 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 10 Eigelb und 5 ganze Eier hinein, schlägt es $\frac{1}{2}$ Stunde, thut 3 Löffel Arak und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl leicht darunter, füllt es in eine gut bestrichene Form und backt es im Ofen. Man kann die Torte ein- oder zweimal durchschneiden und mit Confitür füllen.

20. Sandtorte.

a.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter schaumig rühren, dann 1 Pfund Zucker, 8 Eigelb und 4 ganze Eier hinein, 1 Messerspitze Natron. Alles $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, hernach $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegte Mandeln, Zimmt, Nelken, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und zuletzt der Schnee der 8 Eier. In eine bestrichene Form gefüllt und gebacken. Zu bemerken ist, daß bei allen Kuchen oder sonstigen Backereien, die gerührt oder geschlagen werden, sobald Mehl oder Brod zu der gerührten oder geschlagenen Masse kommt, man sie nicht mehr rühren oder schlagen darf, Alles dann nur leicht darunter machen, sonst wird Alles speckig.

b.

6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker einige Augenblicke durcheinander gerührt, dann die 6 Eigelb dazu. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 200 Gramm zerlassene Butter leicht darunter gemengt in die gut bestrichene Form gefüllt und gleich gebacken.

21. Schweizertorte.

8 Loth Butter werden schaumig gerührt, dann 12 Loth Zucker und 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde damit gerührt,

dann 8 Loth Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegte Mandeln und den Schnee der 8 Eier leicht darunter gemengt, auf einen ausgelegten Boden gegossen und gebacken.

22. Schwarzbrodtorte.

a.

12 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 8 Loth mit Punsch und Arak angefeuchtetes Brod, Zimmt und Nelken, fein gewiegtes Citronat und Pomeranzenschale, zuletzt den Schnee der 12 Eier. In eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

b.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 Eigelb und 4 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 10 Loth Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund mit Rothwein angefeuchtetes Brod, Zimmt, Nelken, Citronat und Pomeranzenschale dazu, den Schnee der 6 Eier, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

c.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 10 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte mit Eiweiß gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund mit Punsch angefeuchtetes Brod, 2 Eßlöffel Mehl, Chocolate, Zimmt und Nelken und zuletzt der Schnee der 6 Eier dazu.

23. Zwiebacktorte.

a.

375 Gramm gesiebter Zucker, 250 Gramm gesiebter Zwieback, 200 Gramm geriebene Mandeln, 12 Eier, 1 Citrone, 1 Theelöffel Nelken, 4 Gramm Zimmt, Zucker, Eier, Mandeln, Gewürze und Citronensaft werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann der steife Schaum der Eiweiß und der Zwieback leicht darunter gemacht.

Gut ist es, den Zwieback mit etwas Arak oder Liqueur anzufeuchten.

b.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 7 Eigelb, 2 ganze Eier $\frac{1}{2}$ Stunde schlagen. Dann 12 Loth Zwieback, 1 Löffel Arak, 1 Kaffeelöffel Zimmt und der Schnee der 7 Eier dazu gethan, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

c.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 ganzes Ei, 5 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zwieback, dann der Schnee, Citrone, wenn man will, Zimmt und Nelken.

24. Knüppeltorte.

Ein Kilogramm Mehl, 375 Gramm Zucker, 16 Eigelb, 4 Löffel Sahne zu einem Teig geknetet, ausgerollt, kleine Rollen davon gemacht, die etwa in Zwischenräumen von 1 Centimeter geschnitten werden, so daß es kleine Kugeln gibt und dann im Fett hellbraun gebacken. — Dann wird gerieben $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mandeln, 250 Gramm Citronat, 8 Gramm gestoßenen Kanel, ebenso 4 Gramm Nelken, Cardamom, dies thut man in $1\frac{1}{2}$ Kilogramm geläuterten Zucker, der ordentlich Fäden spinnen muß. Zuletzt die Kugeln hinein, rührt Alles behutsam und beachtet, daß alle Kugeln mit Zucker bedeckt sind. Dann gießt man die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, legt ein mit demselben Del bestrichenes Papier darauf und beschwert die Form mit Gewichten. Nach 1—2 Tagen kann der Kuchen aus der Form genommen werden. Er hält sich monatelang frisch.

