

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Einfacher, guter Linzer Torten-Teig

urn:nbn:de:bsz:31-106156

auf dem Brett zu geschmeidigem Teig, rolle aus und verwende.

Blätterteig III.

400 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 250 Gramm Butter, 2 Eigelb und das nöthige recht kalte Wasser. Arbeite mit der Hand zu recht glattem Teig, lasse $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen und verwende.

Blätterteig IV.

300 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 2 ganze Eier, Salz, 1 Theelöffel Araf, ungekochte Milch oder süßen Rahm, 280 Gramm Butter. Knete außer der Butter Alles zu einem feinen Teig, rolle aus, schneide die Butter in feinen Scheiben darauf, schlage mehrmals übereinander und rolle wieder aus. Lasse den Teig zugedeckt eine Weile ruhen und verwende ihn dann zu Torten, Pasteten, Schnitten u. s. w.

Einfacher, guter Linzer Torten-Teig.

250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann mit 250 Gramm Zucker vermengt, hierauf 260 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver gemischt, so lange fortgerührt, bis die Masse wie Gries aussieht. Nun mischt man flink zwei Eier dazu bis der Teig glatt ist und läßt ihn an kühlem Orte ruhen. Ausgerollt wird er mit Marmelade belegt, ein Gitter darüber geflochten, bestreicht den äußeren Rand mit Eiweiß, nun gibt man einen weiteren Teigrand darauf und

bestreicht mit Ei. Wird bei Mittelwärme zimmtbraun gebacken und wenn fertig, mit feinem Zucker bestäubt.

Sinzer Teig II.

1 Liqueurglas Rum, 420 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 120 Gramm Schmalz, 100 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, 1 ganzes und 1 Eigelb, Citron- oder Vanillegeschmack. Weiteres wie oben.

Sinzer Teig III.

280 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 125 Gramm Butter, 125 Gramm roh geriebene Mandeln, 125 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum, 10 Gramm Zimmt, $\frac{1}{2}$ Citronengelb. Dies alles knete zu einem dichten Teig. Rolle aus, belege das Tortenblech und bestreiche den Boden mit beliebiger Marmelade. Aus dem übrigen Teige rolle dünne Walzen oder schmale Streifen und belege die Torte gitterartig damit. Schneide den Teig am Rande gleichmäßig ab, lege ringsum einen fingerbreiten Streifen Teig, bestreiche den Teig überall mit gequirktem Ei, bestaube mit feinem Zucker und backe sehr langsam zu hellbrauner Farbe, ungefähr 1 Stunde.

feiner Zuckerteig.

420 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 200 Gramm Butter, 120 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 120 Gramm Zucker, 8 Gramm Zimmt, wenig Salz, 1 Ei. Knete recht fein ab, lasse einige Minuten ruhen. Verwende zu Torten oder kleinem Backwerk.