

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

**Riegel, Baden, [Oktober 1891]**

Marasquino-Torte

**urn:nbn:de:bsz:31-106156**

### Fürstenbrod.

200 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 10 Gr. Pulver, 5 Eier, Citronengelb, 140 Gramm Mandeln. Zucker und Eier, ferner die Hälfte der abgeriebenen Citronenschale, schaumig gerührt, die abgezogenen, geschnittenen Mandeln mit Mehl und Pulver darunter gerührt und weiter verfahren, wie bei vorigem.

### Marasquino-Torte.

250 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 200 Gr. Zucker, 100 Gramm Butter, 100 Gramm roh geriebene Mandeln, 1 Prise Salz, 1 Gläschen Marasquino und die abgeriebene Schale einer Apfelsine, 4 Eier. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier nach und nach zugegeben, dann Mehl und Pulver, Mandeln u. s. w. bei fortwährendem Rühren darunter gemischt, in vorbereitete, mit geriebenen Mandeln ausgestreute Form gefüllt und langsam gar gebacken.

### Obst-Torte.

250 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 100 Gramm Zucker, 5 Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter süßen Rahm, 120 Gramm Butter, 10 Stück bittere Mandeln oder entsprechend Essenz. Rolle einen Zuckerteig (Seite 30) dünn auf ein Tortenblech, umgieb mit dem Blech oder sog. Springrand und lasse den Teig im Ofen etwas Farbe nehmen. Dann bestreiche mit einer beliebigen Marmelade und gieße folgenden, inzwischen von obigen Zutaten gefertigten Teig darauf: rühre Butter zu Sahne, gieb den Zucker