

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Sedan-Torte

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

### Victoria-Torte.

1 Kilo Mehl, 40 Gramm Pulver, 600 Gramm Zucker, 500 Gramm Butter, 400 Gramm Korinthen, 150 Gramm Citronat, 10 Eier, 1 Messerspitze Muskatblüthe, 1 Theelöffel Zimmt,  $\frac{1}{8}$  Liter Cognac. Rühre Butter und Zucker schaumig, gieß unter beständigem Rühren die Eier nach und nach hinein, dann das Uebrige. Sollte der Teig sehr steif werden, so mische noch etwas Wein darunter. Backe in einer mit Papier ausgelegten Form bei sehr mäßiger Hitze 2—3 Stunden, oder fülle in 2 Formen.

### Sedan-Torte.

800 Gramm Mehl, 35 Gramm Pulver, 500 Gr. Zucker, 400 Gramm Butter, 100 Gramm Korinthen, 200 Gramm ausgekernte Rosinen, 9 Eier, 30 Gramm gewiegten Citronat, einige Eßlöffel voll beliebigen Liqueur und soviel Milch oder Rahm als zu einem ziemlich steifen Teig nöthig ist. Rühre die Butter mit dem Zucker zu Schaum, mische die bereits geschlagenen Eier darunter und gieß dann alles Uebrige zu. Backe in flacher Form bei mittlerer Hitze ungefähr 2 Stunden.

### Schnee-Torte.

350 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 300 Gr. Zucker, 100 Gramm Butter,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 6 Eiweiß, einige Tropfen Bittermandel-Essenz oder bittere Mandeln gestoßen. Rühre Butter und Zucker schaumig, gieß den Schnee der 6 Eiweiß, Mehl u. s. w. dazu, vermische