

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Orange-Torte

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

genau aber behutsam und backe in flacher form oder in kleinen formen langsam gar. Dann glasiren.

### Hygiene-Torte.

300 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 200 Gr. Zucker, 120 Gramm Butter,  $\frac{1}{8}$  Liter Madeira oder Portwein, 4 Eier. Rühre Butter und Zucker schaumig, die Eier nach und nach hinzu, dann alles Uebrige zu ziemlich steifem Teig und backe bei mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden. Uebergieße mit beliebiger Glasur.

### Orange-Torte.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 100 Gr. Butter, 250 Gramm Zucker, 5 Eier, 50 Gramm Sultaninen, Orangeblüth-Extract oder abgeriebene Schale nach Geschmack, einige Eßlöffel Milch. Verrühre Butter, Zucker, Eier, gieß das Uebrige unter fleißigem Rühren hinzu. Backe ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden und übergieße mit Orangeglasur.

### Königin-Torte.

560 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 200 Gr. Zucker, 300 Gramm Butter, 10 Eier, 150 Gramm Korinthen, 100 Gramm Sultaninen, 100 Gramm gewiegtes Citronat, 1 abgeriebenes Citronengelb, 150 Gr. geschälte, feingewiegte oder geriebene Mandeln,  $\frac{1}{8}$  Liter Cognac, Muskat- und Zimmtblüthen-Extract nach Geschmack, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 1 kleine Prise Salz. Die Tortenform wird innen mit Papier ausgelegt und außen mit grobem Papier umwickelt. Mische alle