

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Prinzen-Torte

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

trockenen Zuthaten; dann rühre Butter und Zucker recht schaumig, gebe die Eier nach und nach zu und mische alles Vorgerichtete darunter. Fülle in die zugerichtete Form, bedecke mit Papier, backe bei ganz gleichmäßigem gelinden Feuer 3—4 Stunden. Dann nimm behutsam aus dem Ofen und lasse in der Form erkalten. Am folgenden Tage übergieße oben auf und an den Seiten mit Glasur.

### Prinzen-Torte.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 200 Gr. Butter, 250 Gramm Zucker, 8 Eier, 200 Gramm ausgefernte Rosinen, 1 kleines Glas Ananas-Punsch-Essenz. Verfahre wie bei vorhergehender Torte und backe bei mäßiger Hitze 1 Stunde. Wenn fertig bepinselse mit Ananas-Punsch-Essenz und bestreue mit feinem Zucker.

### Torte „für's Haus!“

500 Gramm Mehl, 25 Gramm Pulver, 180 Gr. Butter, 180 Gramm Zucker, 6 Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter dicken süßen Rahm, 150 Gramm Sultaninen, 50 Gramm Citronat, 1 abgeriebene Apfelsinenschale. Rühre die Butter leicht, dann gieb die Eier, den Rahm und abwechselnd 1 Löffel Mehl mit Pulver und Zucker gesiebt zu, bis Alles aufgebraucht ist, zuletzt die Südfrüchte. Backzeit  $\frac{3}{4}$  Stunde.

### Kinder-Torte.

450 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 100 Gr. Zucker, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahm, etwas Salz.

4\*