

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Nuß-Torte

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

### Bismarck-Torte.

540 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 280 Gr. Butter, 320 Gramm Zucker, 8 Eier, je ein kleines Weinglas Sherry, Cognac und süßen Rahm, Punschgewürz nach Geschmack. Rühre Butter und Zucker schaumig, gieb dann unter weiterem Rühren die Eier je 2 und 2 hinzu und mische mit den übrigen Bestandtheilen zu recht glattem Teige, backe bei mittlerer Hitze ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Wenn fertig besprenge mit Cognac.

### Nuß-Torte.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, 100 Gramm feingewiegte Nußkerne, 3 Eier. Nachdem Butter und Zucker schaumig gerührt, gieb unter Rühren die Eier hinzu und mische mit dem Uebrigen. Backe bei gelinder Hitze 2 Böden; wenn verköhlt, fülle mit Schlagrahm, welcher mit etwas Vanille untermischt, und glasire mit dünner Zuckerglasur.

### Himbeer-Torte.

280 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 3 Eier, 2 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Rahm, Vanillegeschmack. Rühre zusammen wie Nußtorte und fülle in ein Tortenblech. Schlage 3 Eiweiß zu Schnee, vermische mit 100 Gramm Zucker, 3—4 Eßlöffel voll Himbeer-Gelée und übergieße damit die verköhlte Torte, welche man im Ofen abtrocknen läßt. Beliebiges Gelée läßt sich so anwenden, und wird die Torte je danach benannt.