

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Melange-Torte

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

### Melange-Torte.

Dazu mischt man 2 verschiedene Teige. Bedarf zum dunklen Teig: 200 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 100 Gramm Zucker, 60 Gramm Butter, 4 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Theelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Eßlöffel Cacao oder geriebene Chocolate. Bedarf zum hellen Teig: 200 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 60 Gramm Butter, 100 Gr. Zucker, 4 Eiweiß,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 10 Stück feingewiegte bittere Mandeln, 2 Eßlöffel Marasquino. Mische jeden Teig für sich nach oftmals angegebener Weise, nur muß derselbe ziemlich steif gehalten werden. Diese Teige fülle löffelweise, abwechselnd hell und dunkel in die Tortenform und backe in heißem Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunden; dann begieße mit Chocolate-Glasur.

### Diät-Torte.

420 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 7 Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter Sherry. Rühre Butter und Zucker ganz schaumig, mische die Eier abwechselnd mit Mehl dazu, zuletzt den Wein. Backe bei gleichmäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Uebergieße noch heiß mit Glasur.

### Gewürz-Torte.

350 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 300 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter, 8 Eiweiß, Stollengewürz nach Geschmack,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch. Butter und Zucker zu Schaum gerührt, untermischt man mit den übrigen Zuthaten, zuletzt mit dem sehr steifen Schnee der 8 Eiweiß. Backe bei mäßiger Hitze gar und glasire, wenn erkaltet.