

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Zucker-Torte

urn:nbn:de:bsz:31-106156

dessen reibe 100 Gramm Mandeln, mische mit 100 Gramm Zucker, rühre 50 Gramm Butter mit 3 Eigelb, 1 ganzes Ei zu Schaum, gieß $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, 150 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver hinzu, rühre Alles wohl untereinander, backe ebenfalls 3 Böden bei mäßiger Ofenhitze während 20 Minuten. Bestreiche die Mandelböden mit fruchtarmelade oder Gelée, setze einen unbestrichenen Boden darüber, fahre so fort, bis die Böden aufgebraucht. Uebergieße das Ganze mit undurchsichtiger Glasur.

Zucker-Torte.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Butter, 2 Eier, Citronengelb. Davon wird ein glatter Teig geknetet. Von der Hälfte ein Boden ausgerollt und ein dicker Rand umgebogen, mit eingekochtem gefüllt, der Rand mit Ei bestrichen, die andere Hälfte als Deckel darüber gelegt, mit einem spitzen Hölzchen hie und da durchstoßen, gebacken und mit Zucker bestäubt.

Regenten-Torte.

250 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter, 150 Gramm gewiegte geröstete Mandeln, 6 Eier, Citronen-Extract. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb noch damit verrührt, alles Uebrige darunter gethan und zuletzt den Eiweiß-Schnee. Bei mäßiger Hitze hochgelb zu backen.

Feiertags-Torte.

Rolle einen glatten Boden von einem mürben Teig, bestreiche mit Himbeer- oder Johannisbeer-Marmelade,