

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Portugieser Torte

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Portugieser-Torte.

500 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 300 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 200 Gramm geriebene Mandeln, 150 Gramm Sultaninen, 8 Eier, 1 Gramm Muskat. Rühre Butter, Zucker, Eier zu Schaum, dann mit allem Uebrigen zu recht glattem Teig. Bei gleichmäßiger und gelinder Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunde zu backen.

Prager Torte.

500 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter, die Hälfte eines Citronengelb, 150 Gramm Korinthen, 6 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, Muskat-Vanille und Nelkengewürz, 50 Gramm Mandeln. Verfahre wie bei Portugieser Torte, streue die geschnitzten Mandeln oben auf.

Brod-Torte.

120 Gramm Mandeln, 180 Gramm Zucker, 50 Gramm geröstetes Brod, 6 Eiweiß-Schnee, 6 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 Gramm Mehl, 3 Gramm Pulver, Citronengelb, Citronat, Orangeat, Brodtortengewürz, in Ermangelung dessen Zimmt und Nelken, 2 Tafeln geriebene Chocolate, Rum. Die Mandeln werden gerieben, mit Zucker, Eigelb und dem ganzen Ei schaumig gerührt, das Brod gestoßen, mit Rum angefeuchtet, alle Gewürze und Brod vor dem Schnee hineingegeben, zuletzt das Mehl und Pulver leicht darunter gemischt. Nach dem Backen bestreiche mit Rum- oder Citronen-Glasur.