

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kinder-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*

Schlage die Eier mit dem Rahm tüchtig und gieb die übrigen Zuthaten, zuvor gemischt, darunter. Backe den Teig bei mittlerer Hitze 40 Minuten.

Damen-Torte.

550 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 250 Gr. Butter, 300 Gramm Zucker, 200 Gramm Korinthen, 10 Eier, 60 Gramm Citronat, 100 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 1 Theelöffel Zimmt, einige bittere Mandeln oder Extract. Rühre Butter und Zucker schaumig, gieb je 2 Eier und löffelweise Mehl hinzu, wenn aufgebraucht, untermische mit allem Uebrigen, lege die form mit starkem Papier aus und backe bei mäßiger Hitze reichlich 2 Stunden.

Aprikosen-Torte.

500 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 80 Gramm Butter, Milch nach Bedarf und Salz. Rühre die kalte Butter nur glatt, gieb Milch und das Uebrige hinzu, arbeite den Teig, bis er sich von der Hand löst. Rolle die Hälfte davon auf ein Tortenblech aus, bringe sofort in den Ofen und backe zu heller farbe. Unterdessen richte die Aprikosen zu, belege den angebackenen Teig dicht, streue Zucker darüber und gieb die andere Hälfte Teig darauf. Nun wird der Kuchen völlig gar gebacken, was in 30—40 Minuten erreicht ist. Selbstverständlich läßt sich dieser Kuchen auch mit allen anderen frischen Früchten herstellen. Äpfel werden geschneit und mit frischer Butter halbgar gedünstet, mit Zucker und Citronensaft vermischt, dazwischen gelegt.