

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Sylvester-Torte

urn:nbn:de:bsz:31-106156

umgieb mit dem Springrand, fülle folgende Masse darüber und backe gar: 60 Gramm geriebene Mandeln, 100 Gr. Zucker, 60 Gramm Mehl, 3 Gramm Pulver, 3 Eiweiß-Schnee, 5 Eigelb, 20 Gramm Citronat und nach Geschmack Citrone. Nachdem gar gebacken, glasire mit rother Glasur.

Sand-Torte.

480 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 320 Gramm Zucker, 320 Gramm Butter, 8 Eier, Bittermandel-Extract, 1 kleines Eiqueurglas Rum. Rühre Butter und Zucker recht schaumig, abwechselnd Mehl und Ei zugefügend, dann Rum u. s. w. Backe bei sehr gleichmäßiger Hitze zu hochbrauner Farbe.

Leichte Sand-Torte.

300 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 6 Eigelb, 6 Eiweiß-Schnee, den Saft einer Citrone. Verfahre wie oben, nur mische zuletzt vorsichtig den Schnee darunter.

Sylvester-Torte.

380 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 150 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 6 Eier und 1 kleine Messerspitze voll pulverisirten Ingwer. Rühre Butter und Zucker zu Schaum, ferner 3 und 3 Eier hinein, dann das Uebrige. Backe in mit Papier ausgelegter Form bei gleichmäßiger Hitze 1 Stunde.