

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

192. Buiskuit-Tortte

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

192. **Bisquit-Zorte.** 1 Pfund Zucker wird mit 14 Eigelb  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt, dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Weizenmehl löffelweise zugefügt und noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt. Hierauf wird der Saft und die geriebene Schale einer Citrone, 1 Weinglas Rum oder Arrac und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der vorerwähnten 14 Eier angerührt und der so entstandene Teig in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Form  $\frac{3}{4}$  Stunden in mäßiger Ofenhitze gebacken.

193. **Englischer Kuchen.** Man hat zum englischen Kuchen eine längliche Kastenform, in der man ihn bäckt. Zum Teige rührt man 400 Gramm Butter zu Schaum, fügt 8 Eigelb, 500 Gramm mit 1 Gramm Vanille gestoßenen Zucker, 125 Gramm süße und 4 Gramm bittere geriebene Mandeln, 280 Gramm Korinthen, 80 Gramm feingeschnittene Citronat, etwas Citronenschale und 600 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl hinein und zieht den steifen Eierschnee durch die Masse. Man bäckt den sehr wohlschmeckenden Kuchen beinahe 2 Stunden bei gleichmäßiger gelinder Hitze.

194. **Pfefferkuchen (Honigkuchen).** 1 Pfund warm gemachter Honig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Mandeln, fein gehackt, 10 Gramm Zimmt (gestoßen), 5 Gramm gestoß. Nelken, 100 Gramm Citronat in kleine Würfel geschnitten, 10 Gramm in Rum gereinigte Pottasche,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Weizenmehl und 2 Eier werden zusammengemischt und zu einem Teige verarbeitet, der, nachdem er tüchtig durchgearbeitet worden, 24 Stunden ruhig stehen bleibt. Dann wird der Teig auf ein Blech gestrichen, mit Mandeln ausgepußt und braun gebacken. Kommt er wieder aus dem Ofen, so wird der fertige Kuchen in Stücke geschnitten.

