

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 6. Mandeltorte auf noch eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

der, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit ordinärem guten Weizenmehl bestreute Form und laß sie bei gelindem Feuer backen.

Man kann sie auch dann glasiren und mit eingemachten Früchten belegen.

N^o 4. Mandeltorte.

Von 18 Eier nimmt man so viel als nöthig, um $\frac{2}{4}$ H. geschälte Mandeln recht fein zu stoßen oder zu reiben, nämlich 4 Eier sind hinlänglich zu den reiben der Mandeln. Reib dann die Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von den übrigen Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu und schlage es noch ein wenig. Rühre diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln so damit es keine Klumpen giebt; siebe einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rühre es darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe sie wie oben ist gezeigt worden.

N^o 5. Mandeltorte auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, thue die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre das Gelbe von 14 Eier nach und nach daran, das Weiße schlage zu Schnee und rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die Form und backe es wie bei der Bisquittorte ist gezeigt worden.

N^o 6. Mandeltorte auf noch eine andere Art.

Reib oder stoße $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu und rühre nach und nach das Gelbe von 14 Eier nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone darunter, schlage das Weiße von die 14 Eier zu Schnee, rühre ihn ebenfalls unter die Mandeln und fülle die Masse in die mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Man kann 2 Loth bittere Mandeln darunter thun, welche einen bessern Geschmack geben.