

# **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 10. Linzer-Torte

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

### N<sup>o</sup> 10. Linzer-Torte.

Reib oder stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit ganzen Eiern recht fein, knete sodann  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Pfd. Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter, treib die Masse mit einem Wälgerholz eines Federkiels dick aus, belege den Boden mit eingemachten Weichseln, Johannisbeeren oder dergleichen, flechte schmal geschnittene Streifen von der Masse darüber, bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit Eiergelb und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer.

Anmerkung. Dieser Linzerteig kann ebenfalls in kleinen Förmchen gebacken werden, auch kann man etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Kardomonen dazu geben, welches dem Teig einen guten Geschmack macht.

Diese Linzer-Torte kann man auch sehr lange aufbewahren.

### N<sup>o</sup> 11. Croquant-Torte.

Zu dem Weißen von 3 Eier thue 2 Theile Mehl und einen Theil Zucker, wirke es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu einem Teig, doch nicht zu fest, nur daß man ihn austreiben kann; streiche eine Tortenpfanne mit Butter und thue den eines Federkiels dick ausgetriebenen Teig darein. Rühre hernach einen Eßlöffel voll Mehl nach und nach nebst  $\frac{1}{2}$  Maß sauern Rahm auf dem Feuer zu einem Brei und thue eine gute  $\frac{1}{4}$  Maß dicken sauern Rahm nebst dem Gelben von 6 Eier dazu.

Schneide eingemachte Weichseln, Johannis- oder Himbeeren ein wenig fein, rühre sie unter den Brei und gieb ihn auf den ausgetriebenen Boden in der Tortenpfanne, thue einige Stückchen Butter darauf, besiebe es mit gestoßenen Zucker und laß es langsam backen.

Anmerkung. Man kann auch statt der eingemachten Kirschen frische Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Aepfel und dgl. nehmen. Zu frischen Früchten muß man aber  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker unter den Rahm rühren.