

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 13. Sandtorte auf eine andere Art

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

N<sup>o</sup> 12. Sandtorte.

Rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter zu Schaum, und nach und nach 5 Eier hinein, sodann  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, rühre es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zusammen, thue dann 1 Pfund feines Mehl dazu, fülle diese Masse in kleine mit Butter bestrichene Förmchen, doch so daß nur der Boden bedeckt ist und backe sie bei gelindem Feuer.

Anmerkung. Mann kann auch statt des andern Mehls Stärkmehl nehmen und die Schale von einer Zitrone hineinreiben.

N<sup>o</sup> 13. Sandtorte auf eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und den Gelben von 10 Eier zu Schaum, das Weiße schlage zu Schnee, rühre es nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter und fülle es in mit Butter bestrichene Formen.

N<sup>o</sup> 14. Sandtorte noch auf eine andere Art.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz zu Schaum, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit 6 ganzen Eiern und das Gelbe von 4 Eier, nebst 4 Loth Semmelmehl nach und nach hinein, fülle die Masse in mit Butter bestrichene und mit geriebenen Semmeln bestreute Formen und backe sie bei mittelmaßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 15. Spanische Mandeltorte.

Zu  $\frac{3}{4}$  Pfund feinen trocknen Mehl zupfe  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter, schlage 2 Eier hinein, wirke dieses zu einem Teig, treib die Hälfte davon eines Federkiels dick aus und lege es in eine Tortenpfanne. Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit den Gelben von 8 Eier recht fein, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter, schlage das Weiße von diesen 8 Eiern zu Schnee, rühre es ebenfalls darunter, thue diese Masse auf dem Boden der Tortenpfanne, treib die andere Hälfte des Buttermehls aus, flechte ihn über die Mandelmasse, bestreiche ihn