

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 15. Spanische Mandeltorte

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

N^o 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^o 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^o 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^o 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 Buttermertzeiges aus, flechte ihn über die Mandelmasse, bestreiche ihn

mit Eigelb, und backe die Torte hernach bei einem mittelmäßigen Feuer.

N^o 16. Weichseltorte.

Wasche 1 Pfund frische Butter im Wasser aus, wirke aus $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Brantwein, Wasser und 1 Ei einen Teig, treib ihn ein wenig aus, lege die ausgewaschene Butter darauf, schlage den Teig darum, treib ihn aus und umschlage ihn 3 bis 4 mal, damit sich der Teig mit der Butter recht vereinigt. Wenn dies geschehen ist, so treib ihn ungefähr 2 Messerrücken dick aus, schneide einen runden oder viereckigen Boden, hacke eingemachte Weichseln, etliche bittere Mandeln und Zitronat ganz klein, thue ein wenig Wein dazu und streiche es auf den Boden, doch so, daß ein Rand 2 Fingerbreit ringsherum bleibt; bestreiche diesen Rand mit einem geschlagenen Ei, schneide den Deckel aus, lege ihn darauf, bestreiche ihn ebenfalls mit dem zerrührten Ei und backe den Teig.

N^o 17. Pistazientorte.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene schöne Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein, schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu, schlage es noch einige Minuten, rühre es nach und nach unter die Pistazien, fülle es in mit Butter bestrichene Formen und backe es bei mittelmäßigem Feuer.

N^o 18. Torte von Zellernüssen.

Diese wird eben so gemacht, wie die vorhergehende von Pistazien.

N^o 19. Pfundkuchen.

Laß 1 Pfund Butter einigemal aufkochen, damit sich der Schaum absondert; gieß die klare Butter in ein Geschirr, rühre sie zu Schaum und nach und nach 1 Pfund gestoßenem Zucker mit 8 Eier und den Gelben von 8 Eier darunter, thue dann 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene und wieder getrocknete große und kleine Rosinen, 12 Loth eingemachte trocken gezogene und klein geschnittene Pomeranzenschale, die