

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 21. Gelbe Rüben-Torte

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

abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst etwas gestoßenem Zimmt, Nelken und Muskatennuß dazu, fülle diese Masse in mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei einem gelinden Feuer.

Anmerkung. Man kann auch die Rosinen weglassen, wo dann der Kuchen lockerer wird.

N^o 20. Mazarines.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit zwei Eier, rühre 1 Pfund frische Butter dann mit den Gelben von 12 Eier zu Schaum, thue $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund klein geschnittenen Zitronat, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Maß sauren Rahm nebst 1 Pfund Mehl darunter, rühre dieses unter die gestandenen Mandeln, schlage das Weiße von die 12 Eier zu Schnee, rühre es ebenfalls darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei einem gelinden Feuer.

N^o 21. Gelbe Rüben-Torte.

Weiche 4 Kreuzersemmel in Milch, schabe ungefähr 12 bis 15 gelbe Rüben von mittelmäßiger Größe, reib sie auf den Reibeisen, laß diese mit 10 bis 12 Loth Zucker auf den Feuer in einen Kastrol dünsten, thue die eingeweichten Semmeln hinein, schlage 10 Eier in einem Geschirr recht untereinander und rühre sie nebst 4 bis 6 Loth geschälten gestoßenen süßen und einen Loth bitteren Mandeln, die mit einem Ei abgerührt werden, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, thue es in ein verzinntes mit Butter bestrichenes Kastrol oder anderes Geschirr, streue ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und backe sie hernach bei einem mittelmäßigen Feuer.

Anmerkung. Diese Torte wird gewöhnlich warm gespeist.

N^o 22. Torte mit Kreme.

Treib soviel von dem schon beschriebenen Buttermteig aus, als zu den Boden nach der Größe der Tortenpfanne nöthig ist; lege ihn in die Tortenpfanne, schneide den Rand rings-