

# **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, 1862**

No 7. Brodtorte

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

N<sup>o</sup> 7. Brodtorte.

Stoße 1 Pfund Mandeln sammt der Schale mit ganzen Eiern fein, doch so daß sie nicht öblicht werden; schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre die gestoßenen Mandeln nebst dem Zucker und Gelben, gieb etwas gestoßene Nelken und Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittenen trocknen Zitronat und Schale, nebst einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl darunter, fülle sie in die mit Butter bestrichene Form und laß sie bei nicht allzu starken Feuer backen.

N<sup>o</sup> 8. Brodtorte auf eine andere Art.

Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund getrocknete Brodrinde, siebe sie durch ein Haarsieb und stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund abgezogene Mandeln mit ganzen Eiern. Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlage es  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde und rühre sodann das gestoßene Brod und Mandeln nebst den gestoßenen Nelken, Zimmet und Muskatennuß, desgleichen  $\frac{1}{2}$  Pfund klein geschnittenen trocknen Zitronat und Orangeschalen darunter. Das Brod feuchte aber zuvor mit Franzbranntwein, Arak, Liqueur oder Malagawein an, und reib sie wohl untereinander, fülle sie in die Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N<sup>o</sup> 9. Chokoladetorte.

Stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Mandeln mit 4 Eier recht fein, reib 8 Loth gute Chokolade, schlage das Weiße von 14 Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker dazu und schlage es noch einige Minuten; rühre sodann diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und Chokolade, damit es nicht klumperig wird, thue einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmet dazu und fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form.

Anmerkung. Alle diese beschriebenen Tortenmassen können in kleinen beliebigen Formen gebacken werden, weil die kleinen Bäckereien zur Tafel sich besser schicken als beständig ganze Torten.