

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 18. Torte von Zellernüssen

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

mit Eiergelb, und backe die Torte hernach bei einem mittel-
mäßigen Feuer.

N^o 16. Weichseltorte.

Wasche 1 Pfund frische Butter im Wasser aus, wirke
aus $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Branntwein, Wasser
und 1 Ei einen Teig, treib ihn ein wenig aus, lege die aus-
gewaschene 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 da-
rauf, 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 gan-
zen Eiern recht fein, schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee,
thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenen 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 gestoßenen
Zucker mit 8 Eier und den Gelben von 8 Eier darunter, thue
dann 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene und wie-
der getrocknete große und kleine Rosinen, 12 Loth eingemachte
trocken gezogene und klein geschnittene Pomeranzenschale, die