

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 19. Pfundkuchen

[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

abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst etwas gestoßenen Zimmet, 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 Zimmet 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-