

# **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 22. Torte mit Kreme

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

abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst etwas gestoßenen 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 22. Torte mit Kreme.

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

herum ab, laß dann ein Stück Butter im Kastrol gelb werden, thue eine Hand voll recht feines Mehl hinein und laß es ein wenig darin rösten. Rühre sodann 1 Maß süßen Rahm dazu, laß es eine Weile kochen und dann stehen bis es milchwarm ist. Reib eine Zitrone auf Zucker ab und rühre sie nebst den Gelben von 6 Eier und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, schlage das Weiße von die 6 Eier zu Schnee, rühre es gelinde unter die Masse, fülle sie in die mit Teig belegte Tortenpfanne und laß sie bei gelindem Feuer backen.

### N<sup>o</sup> 23. Aepfeltorte von schwarzem Brod.

Schäle ungefähr 12 bis 14 Stück Borsdorfer Aepfel, mache das Kerngehäuse heraus, schneide sie klein würfelartig und gieb 1 Pfund geriebenes schwarzes Brod,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quent Nelken,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth mit Eierweiß gestoßene Mandeln, 4 Loth klein gehackten Zitronat und 4 Loth Pomeranzenschalen dazu; mische dieses alles recht untereinander, bestreiche eine Tortenpfanne stark mit Butter, thue es hinein, drücke es fest zusammen, begieß es mit zerlassener Butter und laß es bei mittelmäßigem Feuer  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

Wenn die Torte oben zu braun wird, so bedecke sie mit einen Bogen Papier. Ist sie völlig ausgebacken, so nimm sie aus der Tortenpfanne, laß sie kalt werden und mit einer Glasur von Eierweiß, Zucker und Zitronensaft oder auch blos mit Zucker und Zitronensaft bestrichen im Ofen trocknen.

### N<sup>o</sup> 24. Kartoffeltorte.

Siede 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffel im Wasser, schäle und reib sie wenn sie kalt sind, stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln mit wenig Eierweiß recht fein, rühre das Gelbe von 16 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen und durchgeseibten Zucker zu Schaum und dann unter die Mandeln und Kartoffeln, schlage das Eierweiß zu einem starken Schnee, rühre ihn darunter, fülle es sodann in die mit Butter bestrichene Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt 16 Eier 24 nehmen.