

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 25. Zitronen-Torte

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

N^o 25. Zitronen-Torte.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit dem Saft von 4 Zitronen recht fein, reib das Gelbe von 4 Zitronen auf Zucker ab und rühre es nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 3 Eier dazu. Treib und schneide von dem schon beschriebenen Buttermey ein Boden in beliebiger Größe und Form aus und streiche obige Masse in die Mitte des Bodens, doch so daß ein 2 Finger breiter Rand rings um den Boden bleibe.

Schneide einen Deckel in beliebigen Figuren von der Größe des Bodens, bestreiche den Rand des Bodens mit einem ein wenig geschlagenen Ei, lege den Deckel darauf, zwicke den Rand mit einem Zwickelisen aus, bestreiche den Deckel ebenfalls mit dem geschlagenen Ei und backe die Torte. Man kann auch statt des Deckels die Torte mit $\frac{1}{4}$ Zoll breit geschnittenen Streifen von diesem ausgewälgeren Teig flechten und sodann mit geschlagenem Ei mittelst eines Pinsels bestreichen.

Man kann auch etwas Zitronenschale unter die Mandeln schneiden oder hacken.

N^o 26. Wiener Hippen.

Rühre eine Masse aus $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, wenigem gestoßenen Zimmet und auch 10 gestoßene Nägelein in einer Schüssel mit Eierweiß an, (sie darf aber nur so dünn sein, daß die Masse vom Kochlöffel nicht zu geschwind abläuft) bestreiche einige Backblech mit Wachs oder zergangenen Schmalz, lege von dieser Masse allzeit einen Eßlöffel voll auf das Blech und mache den Teig in der Größe einer untern Kaffeeschale mit den Löffel auseinander; die Masse muß aber so dünn ausgestrichen werden als ein Nudelplaz und so wird auch mit der übrigen verfahren, so viel man auf das Blech bringen kann.

Wenn das ganze Blech mit den Hippen belegt ist, so stäube sie mit fein gesiebten Zucker und setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen. Wenn sie anfangen gelb zu werden, so nimm das Blech heraus und wickle sie mit kleinen Hippenhölzchen auf.