

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

690. Kartoffel-Törtchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

688. Rosinen-Törtchen. — 12 Loth Butter rührt man mit 3 Eigelb, einem ganzen Ei und 5 Loth Zucker recht schaumig, thut 14 Loth feines Mehl, 4 Loth sauber erlesene und gut gewaschene Rosinen, 2 Loth fein gestoßene Mandeln und 3 Löffelvoll gute Bierheffe dazu, arbeitet den Teig sehr gut, wellt ihn Fingersdick aus, und sticht ihn mit dem vorhergehenden Ausstecher aus, legt die Törtchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie in der Wärme gehen; bevor man sie in Ofen thut, bestreicht man sie mit zerschlagenem Eierweiß, streut ziemlich Zucker darauf, und backt sie im Ofen langsam gut aus; wenn sie aufgetragen werden mit Zucker bestreut.

689. Kirschen-Törtchen. — Man belegt kleine Förmchen mit einem geriebenen Buttermehl, worin etwas Wein ist, thut dann in jedes Förmchen Kirschen, oder auch andere Marmelade. Nun zerrührt man  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauern Rahm mit einem ganzen Ei und zwei Dottern, gießt davon in die Förmchen auf die Kirschen, thut es auf ein Blech in Ofen, und backts in nicht großer Hitze  $\frac{1}{2}$  Stunde. Sind sie gebacken, so werden sie aus den Förmchen gehoben, stark mit Zucker und Zimmet bestreut.

690. Kartoffel-Törtchen. — Man rührt 5 Loth Zucker mit 4 Eigelb nebst etwas fein vermiegtten Citronenschalen eine gute Zeit, thut 5 Loth fein geriebene Kartoffeln und 3 Löffelvoll süßen Rahm dazu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, füllt es in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Brod bestreutes Förmchen, und backt sie bei mäßiger Wärme; sind sie nun schön gebacken, so werden sie aus den Förmchen genommen, auf die Platte gelegt und mit Zucker bestreut.

691. Pomeranzen-Törtchen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Bisquit wird mit einem Glasvoll guten Wein angefeuchtet,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 3 Eigelb abgerührt, das Bisquit dazu gethan, und sehr fein verrührt, 4 Loth gestoßener Zucker dazu und 2 Loth verzuickerte fein vermiegte Pomeranzenschalen; das Weiße der Eier wird zu einem dicken Schnee geschlagen, darunter gemischt, dann in