

# **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**

691. Pomeranzen-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 verzuückerte fein vermiegte Pomeranzenschalen; das Weiße der Eier wird zu einem dicken Schnee geschlagen, darunter gemischt, dann in

kleine, mit Buttermteig ausgelegte Förmchen gefüllt und gebacken, aber ganz langsam.

692. Chokolade-Törtchen. — Man reibt 6 Loth Chokolade, kocht sie in einem Schoppen Milch mit 3 Loth Zucker eine gute Zeit, stellt es dann vom Feuer, oder schüttet es in ein anderes Geschirr, und läßt es erkühlen, rührt dann 7 Eigelb darunter, schlägt von 6 Eiweiß Schnee, thut es dazu, und vermischt alles recht gut miteinander, füllt es ebenfalls in mit Buttermteig belegte Förmchen, und backt sie sehr langsam; bestreut mit Zucker, wenn sie auf die Platte angerichtet sind.

693. Himbeer-Törtchen. — Kleine Förmchen werden mit Buttermteig belegt, in jedes ein kleiner Löffel voll eingemachte Himbeeren gethan,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen; 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 6 Loth gestoßener Zucker darunter gemischt, nebst den Mandeln eine Weile durchgerührt, dann auf die Himbeere gefüllt, in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken; wenn sie aufgetragen werden, ein wenig Zucker darüber gestreut.

694. Mandel-Törtchen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit 3 Eigelb recht gut gerührt, bis es ganz schwammig wird, dann 6 Loth recht fein gestoßene Mandeln dazu gethan, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Kleine Förmchen, welche mit Buttermteig ausgelegt sind, und in welche man nach Gutfinden eingemachtes gethan hat, werden nun mit der Masse angefüllt, nur nicht zu voll, dann recht langsam gebacken.

695. Törtchen mit Creme. — Ein Schoppen Milch wird mit etwas ganzem Zimmet und Citronenschalen, auch etwas frischer Butter eine gute Weile gekocht, durch ein Sieb geschüttet und erkühlen lassen; dann werden 6 Eigelb damit angerührt, 2 Loth Zucker dazu gethan, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und ebenfalls in mit Buttermteig belegte Förmchen, worein man etwas von eingemachten Quitten gethan hat, gefüllt, und ganz langsam gebacken.