

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

694. Mandel-Törtchen

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

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.