

# **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**

Verschiedene Kuchen und Torten

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

833. Gefüllte Schinken = Speise. — 1 Pfd. guter gekochter Schinken, wovon das Fett gethan, wird fein verwiegt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. gute frische Butter wird abgerührt zu Schaum, der Schinken sammt einem Glasvoll guter Gelee darunter gemischt, in eine Form gethan, und gestehen lassen, dann gestürzt, und mit Gelee garnirt.

### Verschiedene Kuchen und Torten.

834. Gerührter Kirschenkuchen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt, 2 Loth Citronat oder verzuckerte Drangenschalen ebenfalls fein verwiegt, und dazu nebst 3 abgeriebenen in Milch oder Wein eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerbroden, 7 bis 8 Loth gestoßener Zucker; dieß wird sehr gut mit einander vermischt, dann noch ein ganzes Ei darunter gerührt, das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und in einen mit Butter gut bestrichenen, und mit Brod bestreuten Model gefüllt, dann langsam gebacken. Vor dem Einfüllen in den Model zuerst 1 Pfd. Kirschen leicht daren gemischt.

835. Gefüllter Kirschenkuchen. — Man macht von 12 Loth Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl 3 bis 4 Löffelvoll sauren Rahm und einem Ei einen Teig, formirt einen Kuchen mit einem etwas hohen Rand.  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 2 Eiern und einem Gelben recht schaumig gerührt, 3 Loth gestoßener Zucker,  $\frac{1}{8}$  Pfd. der Länge nach geschnittene Mandeln, und 2 gute Löffelvoll fein geriebenes mürbes Brod darunter gethan, gut durchgerührt, dann auf den Boden des Kuchens gegossen, und schön gleich gestrichen, aldann in Ofen gethan, und darin gut anziehen lassen, ist dieß geschehen, so wird er heraus genommen und mit ausgesteinten Kirschen belegt,

wieder in Ofen gethan, und recht gut ausgebacken. Beim Auftragen mit Zucker bestreut.

836. Kirschenkuchen mit Schwarzbrod.  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschenwasser angefeuchtet, 10 Loth Butter mit 7 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan, 6 Loth fein abgeriebene aber nicht geschälte Mandeln werden fein gestoßen, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßenem Zucker, dann nach Gutfinden verwegte Citronenschalen und Zimmet darunter gethan; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, unter die Masse, in welche man nach Belieben gute Kirschen gethan hat, gemischt, dann in einem mit Butter bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model schön gebacken, dann gestürzt, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

837. Kirschenkuchen ganz einfach. — Man macht von  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, einem Ei, etwas Wasser und ein wenig Salz einen geriebenen Teig, wellt ihn zwei Messerrücken dick aus, macht einen Rand um den Boden, und belegt ihn ganz dick mit ausgesteinten Kirschen, streut gestoßenen Zucker darüber, bestreicht den Rand mit Eigelb, und backt ihn gut aus, streut beim Auftragen gestoßenen Zucker darüber.

838. Kirschenkuchen mit Guß. — Es wird hierzu ein Kuchen bereitet wie der vorhergehende. Zum Guß läßt man einen kleinen Schoppen Milch sieden, rührt dann 2 Loth feines Mehl welches man mit Milch glatt angerührt hat, hinein, hat es unter beständigem Rühren ein Paar mal aufgekocht, so wird es vom Feuer gethan, 3 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet darein gethan, ist es erkühlt, so thut man 3 Eigelb, einen Löffelvoll süßen Rahm und 2 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in den Kuchen, und belegt ihn ganz mit ausgesteinten Kirschen, thut ihn gleich in Ofen, und backt ihn ganz langsam gut aus, dann mit Zucker bestreut.

839. Kirschenkuchen mit Gries. — Man läßt ein Schoppen Milch sieden, rührt dann einige Löffel

voll Gries hinein, und läßt es ziemlich dick einkochen, thut es auf die Seite, rührt unterdessen 6 Loth Butter mit 3 ganzen und einem Gelbei ab, thut ver-  
wiegte Citronenschalen und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, dann den Gries, vermischt es sehr wohl mit ein-  
ander, zuletzt zieht man ein kleines halb Pfund süße  
Kirschen darunter, füllt es dann in einen gut bestrichenen  
und mit Brod ausgestreuten Model, und backt es recht  
schön, dann auf eine Platte gestürzt, mit Brod bestreut.

840. Mirabellen-Ruchen. — Schöne reife Mi-  
rabellen werden ausgesteint, so viel man zu einem  
Ruchen nöthig findet, diese werden mit 1 oder 2 Löff-  
selvoll Wein begossen, dann 4 Loth gestoßener Zucker  
darüber gestreut, gut durch einander gemischt, und so  
stehen lassen. Nun macht man von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  
10 Loth Butter, 2 Eiergelb, ein wenig feinem Salz  
und süßem Rahm einen guten Teig, läßt ihn eine Weile  
ruhen, wellt ihn dann aus, formirt einen Ruchen mit  
Rand daraus, streut auf den Boden desselben 4 Loth  
geriebenes Weißbrod, nämlich mürbes, thut dann die  
Mirabellen, welche man vorher noch recht gut durch  
einander gemacht, darauf, eine neben die andre, und  
schüttet den Saft davon darüber, thut sie in einen ordentlich  
heißen Ofen, und backt sie recht schön, bestreut sie beim  
Auftragen mit Zucker.

841. Mirabellen-Ruchen mit Guß. — Man  
formirt von einem beliebigen Buttermteig einen Ruchen wie  
der Obige, belegt ihn mit guten ausgesteinten Mirabel-  
len, streut nur ganz leicht Zucker darüber. Zwei ganze  
Eier und ein Gelbes werden mit 4 Loth Zucker eine  
gute Zeit gerührt, dann zwei Löffelvoll Mehl und  
einige Löffelvoll süßen Rahm, oder auch nur Milch,  
darunter gemischt, dieß wird nun unter die Mirabellen  
gegossen, in Ofen gethan, und schön gelb gebacken, dann  
mit Zucker bestreut.

842. Heidelbeer-Ruchen. — Man nimmt hierzu  
einen Buttermteig mit saurem Rahm, wellt ihn zwei Mes-

ferrücken dick aus, und macht einen Kuchen mit Rand daraus, belegt den Boden ganz dick mit gut erlesenen reifen Heidelbeeren, macht dann folgenden Guß darüber. Von 3 Kreuzerbroden wird die Rinde abgeschnitten, das Brod wird ganz fein geschnitten, ein Schoppen Milch daran geschüttet auf ganz schwaches Feuer gesetzt, und so kochen lassen, während dessen recht fleißig gerührt, damit es recht zart wird, und wie ein dicker Brei aussieht, dann vom Feuer gethan, wenn es nicht mehr heiß ist 3 Eigelb und 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet darunter gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen darunter gezogen, dann über die Heidelbeeren, welche vorher aber gut mit Zucker bestreut worden, gegossen, schön gleich gestrichen, dann etwas langsam gebacken. Man muß bei diesem Kuchen den Rand ziemlich hoch machen, und am ganzen Ende gut besetigen, weil die Heidelbeeren gar viel Saft haben.

843. Zwetschgen-Kuchen. — Von geriebenem oder Blätterteig macht man einen Kuchen mit einem nur niedern Rande, indem man von dem Messerrücken dick ausgewellten Teig zwei Finger breite Riemen schneidet und darum legt, mit einem Messer Einschnitte macht, daß es Taschen bildet. Die Zwetschgen, welche recht reif sind, werden ausgesteint, dicht neben einander darauf gelegt, und zwar so, daß die Haut unten ist; hierauf wird fein verwiegte Zitronenschale und gestoßene Mandeln darüber gestreut, nebst gestoßenem Zucker, dann mit Eigelb der Kuchen bestrichen, und gut ausgebacken, dann mit Zucker bestreut.

844. Zwetschgen-Kuchen mit Hefenteig. — 6 Loth Butter wird mit 3 ganzen und 3 Gelbeiern abgerührt, 1 Pfd. Mehl, 2 Löffelvoll gestoßener Zucker und 4 Löffelvoll süße Milch, nebst 2 Löffelvoll Hefen, darunter gearbeitet, dann gehen lassen. Die Zwetschgen werden der Länge nach aufgeschnitten, der Stein herausgenommen, und statt dessen eine geschälte Mandel mit Zucker und Zimmet hinein gefüllt. Ist nun der

Teig ziemlich gegangen, so wird er in ein mit Butter bestrichenes mit Brod ausgestreutes Blech, welches breit aber nicht sehr hoch ist, gethan, dann werden die Zwetschgen, nicht sehr nah zusammen, aufrecht in den Teig gesteckt, und so wieder gehen lassen. Ist nun der Teig wieder recht gut gegangen, so wird er mit Eigelb bestrichen, dann in Ofen gethan, und schön gebacken, dann zweimal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben kommt, dann mit Zucker gut bestreut.

845. Zwetschgen-Kuchen mit saurem Rahm. — Man macht einen Kuchen von beliebigem Buttermilch mit einem  $1\frac{1}{2}$  Finger breiten Rande, legt geschälte Zwetschgen auf den Boden des Kuchens, streut gestoßenen Zucker und Zimmt darüber, und thut ihn 8 Minuten in einen ziemlich heißen Ofen, dann schlägt man ein ganzes Ei und 3 Gelbe mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen saurem Rahm und ein Löffelvoll Zucker recht gut durch einander, nimmt dann den Kuchen aus dem Ofen, und gießt den Guß über die Zwetschgen, thut ihn gleich wieder in Ofen, und backt ihn schön gelb aus; nachdem mit Zucker bestreut. Man bestreicht auch vor dem backen den Rand des Kuchens mit Eigelb.

846. Trauben-Kuchen. — Von  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Loth gestoßenen Zucker, einem Ei und süßer Milch wird ein zarter Teig auf dem Nudelbrett gemacht, zwei Messerrücken dick ausgewellt; ein Kuchen mit Rand daraus gemacht, auf den Boden geriebenes mürbes Brod und etwas Zucker gestreut, dann die Traubenbeere recht fest neben einander darauf gelegt, mit Zucker überstreut, der Rand mit Eigelb bestrichen und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

847. Johannesbeer-Kuchen. — In eine Schüssel wird 1 Pfd. Mehl gethan, 10 Loth Butter darein geschnitten, und mit einander sehr gut zerrieben, dann mit 3 Gelbeiern und einem Glasvoll Milch, welche warm seyn muß, ein wenig gestoßenem Zucker, zwei Löffelvoll guter Hefe ein etwas fester Teig gemacht, man arbeitet ihn

sehr gut auf dem Brett, wellt ihn dann stark Messer-  
rücken dick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes  
warmes Blech, macht einen starken fingersdicken Rand-  
darum, stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen:  
Unterdesseu rührt man 3 Löffelvoll Mehl mit Milch  
recht glatt an, thut 2 ganze Eier und 4 Gelbe dazu, ein  
Stückchen frische Butter, von einer halben Citrone die  
Schale fein verwiegt, 3 Loth Zucker, und noch ein  
starker halber Schoppen Milch dazu gethan, aufs Feuer  
gesetzt, immer darin gerührt, bis es ganz dick und fo-  
chend wird, alsdann vom Feuer gethan, und immer  
noch ein wenig umgerührt, bis es kalt ist. Ein Teller  
voll schöner Johannisbeeren, welche man schon eine  
Zeitlang mit Zucker gut bestreut hat, werden nun unter  
die Masse behutsam gemischt, dann in den unterdesseu  
gut aufgegangenen Kuchen gefüllt, schön gleich gemacht;  
den Rand mit Ei bestrichen, dann etwas langsam recht  
gut gebacken, nachdem mit Zucker gut bestreut, und mit  
einer glühenden Schaufel schön braun gebrannt.

848. Aepfel-Kuchen. — Gute saftige Aepfel wer-  
den in ganz dünne Schnitzchen geschnitten, diese mit ein  
wenig Kirschwasser oder gutem Wein angefeuchtet,  
Zucker und Zimmet darüber gestreut, und recht durch-  
einander geschüttet. Von geriebenem Butterteig hat  
man einen Kuchen zubereitet; nun werden eine Lage  
Aepfel darauf gethan, dann geriebenes Brod darauf  
gestreut, dann wieder Aepfel, der Kuchen wird bestrichen,  
und gut gebacken, nachdem mit Zucker bestreut. Die  
Aepfel müssen ziemlich fest auf den Kuchen gelegt wer-  
den, weswegen man ziemlich viel zu einem Kuchen rich-  
ten muß.

849. Andere Aepfel-Kuchen. — Man nimmt  
 $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 14 Loth Butter, ein wenig feines Salz,  
reibt es gut durch einander, macht es mit süßer Milch  
zu einem nicht sehr festen Teig an, wellt ihn dann zu  
einem Kuchen aus, belegt denselben mit in fingers-  
dicke Schnitze geschnittenen Aepfeln, legt sie schön zierlich

der Reihe nach auf dem Boden herum, bestreut mit Zucker, und backts recht schön.

850. Apfel-Kuchen von Hefenteig. —  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern abgerührt, 1 Pfd. Mehl dazu gethan, etwas gestoßenen Zucker, saure Milch so viel dazu genommen, bis der Teig so ist wie zu Dampfnudeln, auch zwei Löffelvoll gute Hefen, ist der Teig genug gearbeitet, so läßt man ihn gehen. Unterdessen hat man schon gute Äpfel mit Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht und kalt werden lassen. Ist nun der Teig gehoben, so wird die Hälfte davon in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Brod ausgestreutes Blech gethan, die Marmelade kleinen Fingerdick darauf gestrichen, doch muß man Fingerbreit vom Rand bleiben, der andre Teig, von dem man so viel zurück beläßt, daß man eine fingerdicke Wurst um den Kuchen machen kann, wird dann, so groß das Blech ist, ausgetrieben, über die Äpfel gelegt, und zierliche Einschnitte darein gemacht, dann die Wurst um den Kuchen herum gelegt, und am ganzen Rand ebenfalls zacklichte Einschnitte gemacht, dann in der Wärme recht gut gehen lassen, hierauf mit Eiergelb bestrichen und schön gebacken, dann mit Zucker bestreut.

851. Apfel-Kuchen mit Guß. — Man schneidet Äpfel in Würfel, streut Zucker und Zimmet darüber, und macht es gut durch einander, 6 ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Rahm oder guter Milch nebst einem Glas Wein mit 6 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben, recht gut gerührt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, und mit Buttermilch ausgelegt, die Äpfel hinein gethan, die Eier, welche nochmals recht gut durchgerührt worden sind, darüber geschüttet und in ziemlicher Hitze gebacken. Nachdem behutsam aus dem Blech gethan, mit Zucker bestreut. Der Kuchen darauf, darf aber nicht gestürzt werden.

852. Gries-Kuchen. — 1 Schoppen Milch wird auf's Feuer gesetzt, 5 Loth Butter dazu gethan, wenn

sie kochet, so viel Gries hinein gerührt, daß es ein steifer Brei wird, eine gute Weile unter fleißigem Rühren kochen lassen, dann vom Feuer gestellt und etwas erkalten lassen. Unterdessen nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter, reibt es gut durch einander, macht mit einem Ei und Wasser, ein wenig feinem Salz oder einem Löffelvoll Zucker einen Teig an, wellt ihn Messerrückendick aus, bestreicht ebenfalls ein Blech mit niederm Rande mit Butter, belegt es durchaus mit dem Teig. Ist nun der Gries nicht mehr heiß, so rührt man 2 ganze Eier, 3 Gelbe,  $\frac{1}{8}$  Pfd. gut erlesene und gewaschene Rosinen, zwei Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker und etwas fein verwiegte Citronenschalen darunter, vermischt alles recht gut durch einander, schlägt von den drei Eiweiß Schnee, zieht es darunter, und füllt es in den Kuchen, backt es langsam, dann wird er zweimal gestürzt, damit die obere Seite wieder oben kommt, mit Zucker bestreut und warm aufgetragen.

253. Zimmet-Kuchen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, dann so viel Mehl nebst einer Tassevoll Milch, ein Löffelvoll gestoßener Zucker und zwei Löffelvoll Hefen dazu gethan, daß es ein Teig wird, den man auswirken kann; ist dieß geschehen, so wird er in die Wärme gestellt, damit er geht, wenn er ziemlich gegangen ist, so wellt man nach Belieben einen Kuchen daraus, welcher kleinen Fingerdick seyn muß, thut ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und läßt es gehen; alsdann backt man ihn schön: Unter dessen röstet man in  $\frac{1}{4}$  Pfd. frischer Butter so viel feines Mehl, daß es darin nicht trocken wird, schön zimmetbraun, thut es, während dem es noch heiß ist, auf den gebackenen Kuchen, streicht es überall Messerrückendick, bestreut den ganzen Kuchen stark mit Zucker und Zimmet, und thut ihn wieder ein Paar Minuten in Ofen, daß es mit einander anzieht, dann heraus genommen, und erkalten lassen, und nochmals ein wenig Zucker darauf gestreut.

854. Zwiebel-Kuchen. — Ein Kuchen von mittlerer Größe mit einem Rande wird von Buttermilch zubereitet. Zwei bis drei etwas große Zwiebeln werden, nachdem sie recht gut geschält sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in einem Stückchen frischer Butter ziemlich weich gedämpft, doch müssen sie weiß bleiben.  $\frac{1}{4}$  Pfd. nicht fetter Speck wird in ganz kleine Würfel geschnitten, noch ein wenig mit den Zwiebeln gedünstet, dann auf die Seite gestellt; ein kleiner Schoppen recht dicker saurer Rahm wird mit 3 ganzen Eiern und ein wenig Salz gut zerrührt, die Zwiebeln und Speck darunter gemischt, und auf den Kuchen, welcher einen hohen und gut angebrachten Rand haben muß, gefüllt, und in einem etwas heißen Ofen gebacken, und recht warm aufgetragen.

855. Schokolad-Kuchen. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. weißer Käse, den man von guter Sauermilch gemacht hat, wird, wenn er gut abgelaufen ist, recht fein zerdrückt.  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßener Zucker und dann der Käse dazu gethan, dann noch 4 Loth Schokolade; diese Masse wird recht gut mit einander vermischt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, dann in einen mit Buttermilch gefertigten Kuchen gefüllt, und schön gebacken.

856. Speck-Kuchen. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 10 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker, zwei Eier und etwas Wein, davon wird ein Teig gemacht, zwei Messerrückendick ausgewellt, wieder zusammen geschlagen, und so zweimal verfahren, dann wird der Teig in zwei Theile getheilt, und jedes Theil stark zwei Messerrückendick ausgetrieben, dann zwei gleiche Kuchen daraus geschnitten, einen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen,  $\frac{1}{4}$  Pfund länglicht geschnittene Mandeln und 4 Loth gestoßener Zucker darunter gemischt, dieß dann auf den Boden des Kuchens gestrichen, aber nicht bis an den Rand,

dann mit dem andern Kuchen bedeckt, gut ausgeziert, mit Ei bestrichen und gebacken. Auch muß etwas Citronensaft unter die Mandeln.

857. Mandel-Kuchen. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird mit 4 ganzen Eiern abgerührt, dann 12 Loth gestoßener Zucker dazu und noch eine Weile mitgerührt 6 Loth sauber erlesene und gewaschene Rosinen, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl recht gut durch einander gemacht, kleinen Fingerdick auf mit Butter bestrichenem Blech gethan, und 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln oben darauf angedrückt, ein wenig Zucker darauf gestreut, und gebacken, bis die Mandeln eine schöne gelbe Farbe haben.

858. Thee-Kuchen. — 1 Pfd. Butter, 9 ganze Eier, 1 Pfd. fein gestoßener Zucker, 1 Pfund feines Mehl. Die Butter wird ganz schaumig abgerührt, die Eier eines nach dem andern dazu gethan, und jedesmal ein Löffelvoll Mehl damit, und so eine gute Zeit gerührt, dann der Zucker dazu und wieder gerührt, zuletzt das noch übrige Mehl darunter gemischt, dann in mit Butter bestrichene Bleche kleine Fingerdick eingefüllt und gebacken.

859. Kaiser-Kuchen. — Man weicht 3 abgeriebene Kreuzerbrode in Milch ein,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 2 ganzen und 4 Gelbeiern abgerührt, das Brod, welches gut ausgedrückt wird, damit sehr wohl zerrührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. recht gut abgeriebene sammt den Häuten gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. gut erlesene und gewaschene Zwiebeln und 5 Loth gestoßener Zucker darunter gut gemischt; 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, damit durch einander gemacht, in ein mit Butter bestrichenem und mit Brod bestreutem Blech gefüllt und schön gelb gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut.

860. Pfirsich-Torte. — Man macht eine Torte aus Buttermehl, worin Wein ist, dressirt einen etwas hohen Rand darum. Die Pfirsiche, welche nicht zu saftig seyn dürfen, werden geschält, auf eine Platte gelegt,

etwas Kirschenwasser und gestoßener Zucker darüber gethan, und so stehen gelassen. 6 Eiergelb werden mit einem Kaffeelöffelchen voll Mehl und einem Schoppen Milch sehr gut gerührt, 3 Loth gestoßene Mandeln und 4 Loth Zucker dazu gethan; dieß wird nun alles aufs Feuer gesetzt, sammt ein wenig fein verwiegter Citronenschale, darin gerührt, bis es dick wird und kochen will, dann vom Feuer gethan, noch eine Weile gerührt, und erkalten lassen. Ist dieß geschehen, so wird die Creme auf die Torte gegeben, schön gleich gemacht, dann die Pfirsiche gut neben einander darauf gesetzt, und so recht gut gebacken, und mit Zucker bestreut.

861. Aepfel-Torte. — Von spanischem Butterteig wird eine Torte gemacht,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln sammt den Häuten, welche aber erst gut abgerieben sind, wird fein gestoßen, mit 4 Loth gestoßenem Zucker vermischt. Auf den Boden der Torte werden gute Aepfel, welche in die Hälfte geschnitten, und wie zu Compot, nur nicht so weich, gekocht und wieder erkaltet sind, nicht zu dick neben einander gelegt, die Mandeln und Zucker darauf gestreut und so gebacken. Die Brühe, worin die Aepfel gekocht worden, läßt man ganz zäh einkochen, und schüttet sie, wenn sie ziemlich erkaltet ist, über die schon eine Weile gebackene Torte, und läßt es recht erkalten.

862. Geriebene Aepfel-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßener Zucker, 2 Eier und ein Paar Löffelvoll Wein, dieß wird zu einem Teig gemacht, halben Fingerdick ausgewellt, und eine Torte formirt. Nun werden gute Aepfel auf dem Reibeisen gerieben, diese mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. gut erlesenen und gewaschenen Rosinen nebst Zucker vermischt und auf den Boden der Torte gethan, ungefähr Fingersdick, dann nach Belieben ein Sitter darüber gemacht und gebacken.

863. Himbeer Torte. — Man macht von belie-

bigem Teig eine Torte, belegt den Boden derselben mit schönen auserlesenen Himbeeren;  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßener Zucker wird mit drei Eigelb recht schaumig gerührt, dann 3 Loth feines Mehl darunter gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann über die Himbeeren, über welche man schon vorher etwas gestoßenen Zucker gestreut hat, gegossen, dann schön gebacken.

864. Erdbeer-Torte mit Mandelguß. — Von einem geriebenen Buttermilch, worin etwas Zucker ist, wird eine beliebige Torte formirt, der ganze Boden dick mit Erdbeeren belegt und mit Zucker bestreut. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker mit 6 Eigelb, bis es recht schaumig ist,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein gestoßene Mandeln wird dazu gethan nebst fein verwiegten Citronenschalen; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, und über die Erdbeeren gethan, etwas langsam gebacken. Wenn die Torte oben zu viel Farbe nehmen sollte, so wird ein Papier darüber gelegt.

865. Erdbeer-Torte mit Crem. — Hierzu wird ganz die obige Torte bereitet, 7 bis 8 Eigelb werden mit einem guten Schoppen Milch stark zerrührt, ein Stückchen Vanille mit 6 Loth Zucker gut zerstoßen dazu gethan, und auf dem Feuer unter stetem Rühren zu einer Creme gekocht, dann erkalten lassen. Unterdessen wird die Torte, welche man am Boden mit einer Gabel ein wenig sticht, damit sie keine Blasen bekommt, leer schön gelb gebacken; ist dieß geschehen, so wird die Crem auf den Boden der Torte schön gleich gethan, damit es mit einander anzieht, dann wieder heraus gethan. Nun wird die ganze Torte mit schönen auserlesenen Erdbeeren eine neben die andre ganz voll gestellt, und noch mit Zucker bestreut, dann kann sie zu Tisch gegeben werden.

866. Gerührte Erdbeer-Torte. — 3 Schoppen recht zeitige und gut erlesene Walderdbeeren werden sehr fein zerdrückt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein gestoßener Zucker und

4 Eiergelb darunter gemischt, und noch sehr gut mit einander gerührt, dann in eine nach Gutfinden dazu bereitete Torte gefüllt, und gut gebacken; nachdem mit Zucker bestreut. Die Torte muß aber wenigstens schon halb ausgebacken seyn, wenn die Erdbeermasse darauf gethan wird.

867. Mandel-Torte mit Erdbeeren. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird geläutert bis er Fäden zieht, dann vom Feuer genommen, und schnell  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßene Mandeln dazu gerührt, nebst 2 bis 3 Löffelvoll Mehl, rührt es sehr gut durch einander, ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, von dem Mandelteig eine Torte darein formirt, dann recht schön gelb gebacken; nachdem recht vorsichtig aus der Form auf eine Platte, 1 Schoppen recht dicker Rahm wird eine Weile vor dem Auftragen zu Schnee geschlagen, dann mit Zucker und recht schönen Erdbeeren vermischt, und in die Torte gefüllt, mit schönen Erdbeeren noch recht gut geziert, dann aber gleich aufgetragen.

868. Aprikosen-Torte. — Die Aprikosen werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält. Der Boden der Torte, welche man aus einem beliebigen Teige verfertigt hat, wird mit etwas gestoßenem Bisquit bestreut, oder auch nur mit mürbem Brod, dann die Aprikosen schön auf die Torte gelegt; man verwiegt nach Gutfinden Orangenschalen sehr fein, streut sie nebst ziemlich viel gestoßenem Zucker auf die Aprikosen, und backt sie dann recht gut aus, nachdem mit Zucker bestreut.

869. Kartoffel-Torte. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 2 Eiern abgerührt, 2 Loth gestoßener Zucker dazu gethan,  $\frac{3}{4}$  Pfd geriebene Kartoffeln, dieß recht gut durch einander gemacht, dann noch so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann; alsdann wird er in zwei Theile getheilt, aus jedem einen Kuchen gemacht, auf den Boden der Torte wird ganz leicht

Hagenbutten-Marmelade gestrichen, der andere Kuchen, in den man Blumen und dergleichen ausgeschnitten hat, wird darauf gelegt, am ganzen Ende mit Einschnitten gemacht, leicht mit Eigelb bestrichen und etwas rasch gebacken, und dann gut mit Zucker bestreut.

870. Milch-Torte. — Zwei mürbe Kreuzerbrode werden gut von der Rinde befreit, dann in ganz dünne Stückchen geschnitten, diese in einen Schoppen Milch, in welche man 3 Loth gute frische Butter gethan hat, ganz zart verkocht, dann vom Feuer gestellt, wenn es nicht mehr heiß ist, 5 Eigelb dazu gethan, vier Loth Zucker, 2 Loth verzierte Drangenschalen, und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone, etwas Zimmet und 4 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln. Dieß wird mit einander sehr gut vermischt, von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter gemischt, und die Masse in ein mit geriebenem Buttermehl ausgelegtes Blech gefüllt und etwas langsam gebacken, nachdem ziemlich mit Zucker bestreut.

871. Gelbe Rüben-Torte. — 8 mittelgroße gelbe Rüben werden geschält, dann in Wasser recht weich gekocht, heraus genommen, und durch ein Haarsieb gestrichen; 6 Loth Zucker wird mit einem Glasvoll Wasser eine Weile gesotten, dann der Saft einer Citrone, sowie auch die fein verwiegte Schale davon, dazu gethan, ein Paar mal aufkochen lassen und dann die gelben Rüben dazu, unter beständigem Rühren eine Weile mit einander gekocht, auf einen Teller gethan und erkalten lassen. Diese Marmelade darf aber nicht zu steif seyn, dann wird eine leer gebackene Torte mit Gitter damit gefüllt.

872. Reis-Torte. — Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pfund Reis in Wasser, daß er zwar recht weich, aber doch ganz bleibt, die Schale einer Citrone wird abgeschält, fein verwiegt und zu dem Reis gethan, ehe er ganz gekocht ist. Ist nun der Reis weich genug, so wird er auf die Seite gestellt, wo er noch warm bleibt;  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker wird gestoßen, der Saft von  $1\frac{1}{2}$  Citrone darüber

gegeben, und eine Weile mit einander gerührt, dann wird der Reis dazu gethan, gut untereinander gemacht, ohne den Reis zu zerrühren, nun gießt man den Reis auf eine dazu gefertigte Torte von Buttermehl mit Zucker, und backt's im Ofen, ziert es dann mit Citronat oder etwas Eingemachtem.

873. Hagenbutten = Torte. — Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Hagenbuttenmark, welches frisch durchgetrieben und noch nicht gekocht ist, thut es in eine Schüssel,  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßener Zucker und ein Eiweiß dazu, auch  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßene Mandeln, rührt dieß gut durch einander, bis es sich gut vermischt hat, dann wird so viel Mehl, welches recht fein seyn muß, hinein gerührt, daß es ein nicht fester Teig wird, doch so, daß man ihn gut auswellen kann. Man wellt ihn dann zwei Messerrücken dick aus, und formirt nach Belieben eine Torte daraus, streicht sie mit Eiweiß, und backt sie recht schön, thut dann nach Gutfinden Eingemachtes darauf. Man kann statt der frischen Hagenbutten, auch eingemachtes Mark nehmen.

874. Geriebene Brod = Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßenes, gesiebtes mürbes Brod wird nach Gutfinden auf ein Nudelbrett gethan, 10 Loth Butter dazu geschnitten, und recht gut mit einander zerrieben, drei Loth gestoßenen Zucker, zwei Löffel voll Mehl und 2 bis 3 Eier damit zu einem Teig gemacht, in zwei Theile abgetheilt, und zwei Kuchen ausgewellt, auf den Boden streicht man gute Zwetschgen = oder sonstige Marmelade, legt den andern Kuchen darüber, macht am ganzen Rande Einschnitte, ziert sie gut aus, bestreicht's mit Eiern, und backt sie im Ofen, dann Zucker darauf gestreut.

875. Pistazien = Torte. — 12 Loth Butter läßt man zergehen, rührt damit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl an, schlägt 5 Eier eines nach dem andern dazu, 10 Loth gestoßener Zucker, rührt alles mit einander eine gute Zeit, füllt es dann in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, backt es recht schön gelb.  $\frac{1}{4}$  Pfund fein

gestoßener Zucker wird mit einem Eiweiß und etwas Citronensaft recht schaumig gerührt, die Torte, welche man aus dem Model gethan hat, Messerrücken dick damit bestrichen, und mit ziemlich fein verwiegten Pistazien bestreut, dann in einem erkühlten Ofen ein wenig getrocknet.

876. Blätter-Torte. — Von 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter macht man spanischen Buttermig, macht daraus 6 Kuchen von gleicher Größe, backt jeden besonders, aber auf einem wird Gitter und Rand gemacht, vor dem Backen stupft man die Kuchen, damit sie keine Blasen bekommen, sind sie nun alle gebacken, so wird jeder Kuchen nach Belieben mit Marmelade bestrichen, und einer auf den andern gesetzt, den mit dem Gitter zu oberst, die Torte wird nun gleich schön rund geschnitten, und dann am Rand so wie auch das Gitter, mit der vorhergehenden Glace glasirt, und dann das Gitter mit Gelee ausgefüllt.

877. Mandel-Torte. — Man belegt den Boden eines breiten Bleches mit Rande, welches mit Butter ausgestrichen ist, mit Buttermig, streicht gute Marmelade darauf,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit sechs Eigelb abgerührt, die Mandeln nebst der fein verwiegten Schale einer halben Citrone und dem Saft davon auch dazu gethan, mit diesem noch eine gute Viertelstunde gerührt, dann wird von dem Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und auf den Buttermig gegossen, im Ofen recht langsam gebacken, dann zweimal gestürzt und gut mit Zucker bestreut.

878. Quitten-Torte. — Man verfertigt eine Torte von Buttermig mit einem etwas hohen Rande, legt eingemachte Quitten in kleinen Stückchen auf dem Boden herum. Mehrere gute Aepfel werden zu einer Marmelade gekocht, mit 3 Eigelb, 4 Loth gestoßenem Zucker, Zimmet recht fein zerrührt, von zwei Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und über die Quitten gegossen, oben darüber etwas gestoßenes

Bisquit oder Makaronen gestreut, dann recht schön gebacken, und mit Zucker bestreut.

879. Karthäuser-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird mit 3 ganzen und 2 Gelbeiern abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, und mit diesem noch eine Zeit gerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl darunter gemacht, von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann zuletzt noch ein leichtes  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl darunter gethan, in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, und gebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut, oder mit einer weißen Glace überzogen, und mit Confitur ausgeziert.

880 Eier-Torte. — 10 Eier werden hart gesotten, das Gelbe davon gethan, in einem Mörser mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht fein gestoßen; ist dieß geschehen, so thut man es in eine Schüssel, schlägt noch ein ganzes Ei daran, thut ein Löffelvoll gestoßener Zucker dazu, rührt dann so viel feines Mehl hinzu, daß es ein nicht sehr fester Teig wird, nimmt ihn auf das Rudelbrett, wirft ihn recht gut zusammen, läßt ihn, wenn es die Zeit erlaubt, wenigstens eine Stunde ruhen; dann wird er ausgewellt, nach Belieben eine Torte dressirt, gut gebacken, dann mit Confitur ausgefüllt.

881. Torte mit Mandelkranz. 10 Loth Butter wird mit einem ganzen und einem gelben Ei abgerührt, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann ein starkes viertels Pfund gutes Mehl leicht darunter gerührt, ein breites Blech, wie man die Torte in der Größe zu haben wünscht, mit Butter bestrichen, den Teig hinein gethan, und schön gelb gebacken. 12 Loth Zucker wird mit einem großen Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, während dessen etwas Zitronensaft darunter gemischt, ist es nun recht zart und schaumig gerührt, so werden 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln gut darunter gerührt, dann davon einen Kranz um die Torte gemacht, so wie auch in den leeren Raum von den Mandeln mehrere Abtheilungen gemacht werden, daß es wie ein Stern aussieht, dann wird die Torte in einem warmen

Ofen nur so zu sagen getrocknet, weil sie schön weiß bleiben muß, dann mit beliebigen Confituren ausgefüllt. Man kann zu dieser Torte auch nur einen Boden von geriebenem Buttermehl machen, so wird sie doch auch sehr gut.

882. Linsen-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfund gut erlesene und gewaschene Linsen werden im Wasser recht weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein nebst Zimmet, ganzen Nelken und Zitronenschalen eine gute Weile gekocht, dann das Gewürz heraus gethan und die Linsen hinein, diese mit dem Wein unter beständigem Rühren mehreremal aufkochen lassen, dann zum Erkalten auf ein Geschirr gethan. 12 Loth Mandeln, 12 Loth Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und 10 Loth Zucker wird mit einander sehr gut zerrieben, dann mit Eiern zu einem etwas lockern Teig gemacht, den man ruhen läßt. Alsdann wird er in zwei Theile getheilt, zwei Messerrücken dick ausgewellt, auf den Boden der Torte die Linsen-Marmelade halb kleinen Fingersdick gestrichen, der andre Kuchen, welchen man mit hübschen Einschnitten gemacht hat, darüber gelegt, am Ende schön gleich geschnitten und ausgezackt, dann mit Eiweiß, welches man zu halbem Schaum geschlagen hat, bestrichen und mit Zucker bestreut, dann schön gebacken, nachdem mit Zucker und etwas Zimmet bestreut.

883. Schnee-Torte. — 12 Loth Mehl, 10 Loth Butter gut zerrieben, dann mit saurem Rahm einen Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewellt, eine Torte mit Rand daraus formirt, den Boden mit Confitur belegt, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 5 Löffelvoll gestoßenen Zucker darunter gemischt, über die Confitur gefüllt, dann in einem Ofen, welcher nicht viel obere Hitze haben darf, gebacken.

884. Citronen-Torte. — Von 4 bis 5 Citronen wird die gelbe Schale so dünn als möglich abgeschnitten, in kochendes Wasser zugelegt und weich gekocht, die weiße Schale wird behutsam von dem Mark abge-

geschnitten, dann in ganz dünne Blättchen geschnitten, die Kerne davon gemacht, die Scheibchen auf eine Platte gelegt, sehr stark mit gestößnem Zucker bestreut, und so mehrere Stunden stehen gelassen. Ist nun die gelbe Schale weich geworden, so wird sie aus dem Wasser herausgenommen, mit Zucker in einem Mörser sehr fein gestoßen. Man hat 1 oder 2 recht gute Äpfel mit Zucker zu einer sehr zarten und dicken Masse gekocht, die Zitronenschalen werden noch eine Weile mit etwas Wein und Zucker, daß es süß genug wird, gekocht, dann die gekochten Äpfel dazu, noch einmal mit einander aufgekocht, gut durchgerührt; wenn es kalt ist, den Boden einer aus Buttermehl dazu verfertigten Torte bestrichen. Die Zitronenrädchen werden nun darauf gelegt, der zurückgebliebene Saft darüber gegossen, ein Gitter darüber gemacht, mit Ei bestrichen, und dann schön gebacken, alsdann gut mit Zucker bestreut, oder nach Gutfinden glasirt.

885. Linzer-Torte. — Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, recht gut mit einander, thut dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßene Mandeln, 12 Loth fein gestoßenen Zucker, nach Belieben gestoßene Nelken, Zimmet, und fein verwiegte Zitronenschalen dazu, machts mit einem ganzen und einem Gelbei zu einem Teig, den man nicht zu viel arbeiten muß, läßt ihn eine Zeitlang ruhen, wellt ihn aus, und formirt eine schöne Torte daraus, backt sie leer recht gut aus, und thut hernach Confitur darauf.

886. Linzer-Torte ohne Mandeln. — 1 Pfd. Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter wird ebenfalls recht gut mit einander zerrieben,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu, die fein verwiegte Schale einer Citrone nebst dem Saft davon; dieß wird mit 8 bis 9 Eigelb zu einer Masse gemacht, dann halb Fingerdick ausgewellt, eine Torte mit Gitter daraus formirt, gebacken, hernach nach Geschmack Confitur darauf gegeben.

887. Abgerührte Linzer-Torte. — 20 Loth

Butter wird recht schaumig gerührt, 20 Loth gestoßener Zucker dazu, 8 ganze Eier nach und nach darunter gerührt, dann  $\frac{3}{4}$  Pfd. gestoßene Mandeln, Nelken, Zimmt und fein verwiegte Citronenschalen dazu, sehr gut mit einander  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfd. sehr feines Mehl hinein gemischt. Ein breites Blech mit Rand wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hinein gethan, dann Eingemachtes darauf, die andre Hälfte der Masse darüber, dann in Ofen und schön gebacken; nachdem glasirt oder nur mit Zucker bestreut.

888. Makaronen-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln sammt den Hülsen wird sehr fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, sechs Loth fein gestoßenes Brod, die verwiegte Schale einer halben Citrone, dieß wird mit 2 Eiern zu einem festen Teig gemacht, davon ein zwei Finger-dicker Torten-Boden formirt, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech, und schön gebacken.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln wird geschält und nicht sehr fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zugesetzt, die Mandeln darin gekocht, und immer gerührt, bis es schön braun wird, dann die Torte damit nach Belieben belegt, und mit Confitur ausgeziert.

889. Gebrühte-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl wird gut zerrieben, 7 Loth Zucker wird mit einem Glas Wasser aufs Feuer gesetzt, eine Weile mit einander gekocht, dann an das Mehl und Butter gerührt, zu einem Teig gemacht, welchen man im Mörser recht zart zusammen stößt, dann zwei Messerrücken dick ausgewellt, eine Torte mit Gitter davon gemacht, mit Eiweiß bestrichen, Zucker darüber gestreut, und so recht gut gebacken, bei nicht zu starker Hitze, dann Confitur darauf.

890. Torte von Zuckerteig. — Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 5 Eier-gelb, 2 Löffelvoll Wasser, macht davon einen Teig, wellt ihn stark Messerrücken dick aus, macht zwei Kuchen davon, belegt den Boden mit guter Marmelade, legt

den andern Kuchen darauf, macht mit dem Messer Einschnitte darein, mit Ei bestrichen, und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und nicht zu heiß gebacken.

891. Nuß-Torte. — Eine Torte von Buttermilch mit Fingerhohem Rande wird fertig und schön gelb gebacken. Ein Kaffeelöffel voll Mehl und 6 Eier gelb werden mit einem starken Schoppen Milch recht zart gerührt, vier Loth Zucker, ein Loth fein vermiegte Drangenschalen dazu gethan, dieß wird auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann hinweg gethan, darin gerührt bis es beinahe kalt ist, hernach auf die Torte gefüllt, schön gleich darauf gemacht. Nun schneidet man eingemachte Nüsse in ganz feine Blättchen, besetzt die ganze Creme schön damit, streut gestoßenen Zucker darüber, und stellt die Torte nur noch ein Paar Minuten in einen nicht heißen Ofen, dann ist sie fertig. Wenn man zwischen die Nußblättchen eine Johannisbeere und geschnittene Pistazien legt, so sieht die Torte sehr schön aus.

892. Rosen-Torte. —  $\frac{1}{8}$  Pfd. Mandeln,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter,  $\frac{1}{8}$  Pfd. gestoßener Zucker und 12 Loth Mehl werden recht gut mit einander gerieben, dann mit Rosenwasser zusammen gemacht, der Teig zwei Messerrückendick ausgewellt, und einen Tortenboden daraus geschnitten, auf einem leicht mit Mehl bestreuten Blech ganz leicht gebacken. Ein Loth Turnesol wird mit einem Glasvoll Wasser zum Feuer gesetzt, darin gut ausgekocht: ist dieß geschehen, so wird der Flor stark ausgedrückt, das Wasser davon bis auf mehrere Löffelvoll eingekocht, dann 3 Löffelvoll gutes Rosenwasser dazu gethan, und mit diesem bis auf ein halbes Kaffeelöffelchen voll eingekocht,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 2 Eiweiß recht schaumig und dick gerührt, dann die rothe Farbe dazu gethan, und nur so lang gerührt, bis sich die Farben mit einander verbunden haben, denn durch längeres Rühren würde sich die schöne rothe Farbe vermindern.  $\frac{3}{4}$  Pfd. sehr fein mit Rosenwasser gestoßene Mandeln werden nun unter die Gelee

gemischt, und ebenfalls so lange gerührt, bis sie von der Gelee überzogen sind. Alsdann werden aus dieser Masse halb Fingerdicke Würste, so lang man sie machen kann, auf einem Brette mit gestoßem Zucker ausgerollt. Mit diesem fängt man nun in der Mitte des Bodens an einen runden zackenartigen Kranz zu machen, und macht so einen nach dem andern, bis an den Rand hinaus, daß es eine Rose bildet; thut hernach die Torte in einen Ofen, welcher gar nicht zu heiß seyn darf, füllt, wenn sie wieder erkaltet ist, die leeren Räume nach Geschmack mit feinen Confituren aus, so erhält man wirklich eine sehr schöne und gute Torte.

893. Quitten = Torte mit Mandeln. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. geschälte Mandeln wird ziemlich fein gestoßen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser so lang gekocht, bis der Zucker kleine Fäden zieht, dann die Mandeln dazu gethan, und auf dem Feuer ein Paar mal umgerührt, von einer halben Citrone die Schale fein verwiegt, darunter, und rührt einige Löffelvoll eingemachtes Quittenmark darunter, läßt es miteinander noch kochen, bis es recht dick und zäh ist; alsdann auf Obladen gethan, und einen schönen runden Boden daraus gemacht, der durchaus gleich hoch ist, wenn es kalt ist mit einer schönen Glace überzogen.

894. Geschnittene Torte. — Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßenen Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln und 8 Eiergelb, bis es ganz schaumig ist, thut auch Citronenschalen und Zimmet dazu, schlägt 7 Eiweiß zu Schnee, zieht ihn nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. feinem Mehl unter die Masse, füllt es dann gleich in einen mit Butter bestrichenen Model, backts in einem nicht zu heißen Ofen ganz langsam. Nun wird ein Kochlöffelvoll Mehl mit süßem Rahm angerührt, 4 Eiergelb dazu gethan, 3 Loth Zucker, dann noch 2 Tassen voll süßen Rahm, oder auch nur gute Milch, darunter gerührt, außs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann vom Feuer gethan. Ist nun die Torte wenigstens mehrere Stunden gebacken,

so wird sie nach Belieben in Blätter geschnitten, jedes der Blätter mit Aprikosen-Marmelade ganz leicht bestrichen, dann von dem Crem gut Messerrücken dick darüber gestrichen, und so fährt man fort, bis alle Blätter wieder auf einander sind. Das oberste Blatt wird mit einer weißen Glace, worenin man etwas gestoßene Vanille thut, schön glasirt.

895 Guß-Torte. — Eine Torte von gutem But-  
terteig mit einem Rande wird fertig, dann folgen-  
der Guß darauf gethan. Man setzt 3 Laffenvoll Milch  
aufs Feuer, rührt einen starken Löffelvoll Mehl recht glatt  
an, wenn die Milch kocht, so wird das Angerührte  
hinein gerührt, eine kleine Weile gekocht, dann auf die  
Seite gestellt, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Loth  
frische Butter, 3 Loth gestoßener Zucker und ein we-  
nig Zimmet darunter gemischt; wenn es erkühlt ist  
4 Eiergelb darunter, 4 Loth gestoßene bittere Ma-  
karonen, 4 Loth gestoßenes Bisquit und 2 Loth ganz  
klein geschnittener Citronat. Diese Masse wird nun  
recht gut durch einander gerührt, dann auf die Torte  
gefüllt, etwas langsam gebacken, dann mit Zucker be-  
streut.

896. Punsch-Torte. — 1 Pfd. Butter wird mit  
1 Pfund fein gestoßenem Zucker, und 9 ganzen Eiern  
ganz schaumig gerührt, der Zucker muß aber an einer  
Citrone und an einer Pomeranze abgerieben seyn;  
dann wird 1 Pfd. Mehl nach und nach darunter ge-  
rührt. Die Masse wird nun schnell in eine mit  
Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht zu  
heißen Ofen schön gelb gebacken. Ist die Torte hin-  
länglich erkühlt, so wird sie in stark Messerrücken dicke  
Scheiben geschnitten, diese mit beliebiger Marmelade  
bestrichen, die Scheiben wieder schön auf einander ge-  
setzt. 12 Loth recht fein gestoßener Zucker wird mit  
einem großen Eiweiß stark gerührt, nach und nach 2  
Löffelvoll Rum darunter gethan, und damit noch recht  
stark gerührt; ist nun die Glace schön weiß und zart,

wird die ganze Torte damit glasirt, und nach Be-  
rathen ausgeziert.

897 Gerührte Brod-Torte. — Man schneidet  
gut ausgebackenes, mehrere Tage altes weißes Brod  
in Scheiben, röstet solches im Ofen schön braun, stößt  
es dann so fein wie Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßener  
Zucker, wird mit 10 Eiergelb sehr gut gerührt,  $\frac{1}{2}$  Loth  
gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe und Zimmet, ein  
wenig fein gestoßene Kardamomen, 2 Loth eingemachte  
und verwiegte Pomeranzenschalen, eben so viel Citronat  
wird nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. sammt den Hülsen gestoßene, vor-  
her aber gut abgeriebene, Mandeln dazu gethan, mit  
all diesem noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt; das Eiweiß zu  
Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, dann 10  
Loth Brod darunter gezogen, in eine mit Butter be-  
strichene Form gefüllt, und etwas langsam gebacken.

898. Schwarzbrod-Torte. —  $\frac{1}{4}$  Pfund recht  
trockenes geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschen-  
wasser angefeuchtet.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker mit 12 Eiergelb recht  
stark gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone,  
Zimmet, Nelken und 12 Loth gestoßene Mandeln da-  
zu gethan, noch recht stark gerührt, dann das Brod  
und ein Löffelvoll feines Mehl darunter gemischt, zu-  
lest den Schnee der 12 Eier darunter gezogen, gleich  
in den Model gefüllt und ebenfalls langsam gebacken.

899. Gerührte Mandel-Torte. — 12 Loth  
fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eiergelb sehr schau-  
mig gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. recht zart mit Rosen-  
wasser gestoßene Mandeln dazu gethan, nebst dem Saft  
und fein verwiegter Schale einer Citrone, das Eiweiß  
wird zu Schnee geschlagen, die Hälfte davon unter die  
Masse gut gerührt, dann 12 Loth feines Mehl und  
zulezt die andere Hälfte Schnee recht wohl durch ein-  
ander gemacht, in Model gefüllt, und gleich in Ofen,  
bei mäßiger Hitze recht gut ausgebacken.

900. Schokolade-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln  
wird geschält und getrocknet, dann mit Eiweiß recht

fein gestoßen; 6 Loth Schokolade wird gerieben, 8 Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut 12 Loth gestoßenen Zucker und das Gelbe der Eier dazu, rührt es mit einander  $\frac{1}{4}$  Stunde recht stark, thut dann die Mandeln und Schokolade nebst Zimmet dazu, rührt es mit einander, bis es sich gut vermischt, zieht dann noch zuletzt  $\frac{1}{8}$  Pfd. sehr feines Mehl darunter; füllt es schnell in Model, und backt es schön aus bei nicht zu starker Hitze.

901. Bisquit-Torte. — 20 ganze Eier, welche man warm gemacht hat, werden in einen hohen Topf gethan, mit einem dazu passenden Beselen von geschältem Reis recht durchgeschlagen, dann 1 Pfd. fein gesiebten Zucker dazu gethan, und mit einander bei der Wärme eine Stunde geschlagen, wo es ganz dick wird, ist dieß geschehen, so rührt man 28 Loth Puder, oder in Ermangelung desselben, 1 Pfd. feines Mehl hinein, rührt aber noch so lang, bis sich das Mehl gut vermischt hat, dann gleich in die Form und in den Ofen gethan, welcher keine starke Hitze haben darf, und so recht langsam schön gelb gebacken.

902. Vanille-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 4 ganzen und 3 Gelbeiern  $\frac{3}{4}$  Stunden recht stark gerührt, bis es ganz schaumig wird, dann nach Gutfinden fein gestoßene Vanille dazu gethan, 12 Loth feines Mehl und den Schnee vom 3 Eiweiß darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und schön gebacken.

903. Sand-Torte. — 1 Pfd. gute frische Butter wird mit 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker und 10 ganzen Eiern ebenfalls sehr schaumig gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, ein Pfund recht trockenes feines Mehl darunter gezogen, dann in einen bestrichenen Model gefüllt, etwas langsam recht gut gebacken, dann schön nach Belieben glasirt, oder nur mit Zucker bestreut.

904. Aufgesetzte Torte. — Man nimmt 1 Pfd.

Mehl, 1 Pfd. Butter. Das Mehl wird getheilt, aus der einen Hälfte wird mit 4 Eigelb, ein wenig Salz und süßer Milch ein guter Nudelteig gemacht. Die andre Hälfte des Mehls wird in den Butter geknetet; der Nudelteig wird Messerrücken dick ausgewellt, dann der Butterteig darauf gestrichen, der Teig zusammen gelegt, dann wieder ausgewellt, und so 3 mal wiederholt. Man schneidet sodann runde Bläse daraus, backt sie schön, bestreicht jeden mit einer andern Confitur, setzt sie wieder auf einander, 6 Loth Chokolade wird gerieben,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser gekocht, dann die Chokolade dazu gethan, und noch gekocht, bis sie ganz dick ist, dann die Torte damit überzogen und mit Pistazien ausgeziert.

905. Galanterie-Torte. — Man nimmt ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. fein gestoßene Mandeln, die fein verwiegte Schale einer Citrone, macht mit 2 bis 3 Eiern einen Teig daraus, den man starken Messerrücken dick auswellt. Nun schneidet man nach der Größe einer mittlern Platte einen Boden heraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem übrigen Teig noch 4 bis 5 Böden, aber jeden 2 Fingerbreit kleiner als den andern, backt sie etwas rasch. Nun wird jedes Blatt mit einer andern Confitur bestrichen, dann der Reihe nach aufeinander gelegt; um jeden Kuchen muß man aber, ehe sie gebacken werden, einen kleinen fingerdicken Rand machen, dann, wenn die Torte aufgesetzt ist, mit Folgendem schön glasiren:  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und einem guten Löffelvoll Drangenblüthwasser zu einem feinen Glace gerührt, die Torte schön damit bestrichen, und mit länglicht geschnittenen eingemachten Drangenschalen recht zierlich belegt, auch kann man noch eingemachte Nüsse schön ausschneiden und dazu nehmen, so wird die Torte recht schön.

906. Chokolade-Bisquit. —  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 8 ganzen und 4 Gelbeiern

$\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 6 Loth geriebene Chokolade dazu gethan, und mit diesem noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, ferner 12 Loth recht feines, gesiebtes Mehl darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und recht langsam gebacken.

---

#### XIV. Zucker-Backwerk.

---

907. Kaiserbrod. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 6 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. ungeschälte wohl abgeriebene Mandeln und nach Belieben ein Stückchen fein gestoßene Vanille nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. sehr feines Mehl dazu gethan, recht gut mit einander durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, in einen bestrichenen Model gefüllt, und etwas langsam gebacken. Wenn es recht erkaltet ist in beliebige Stücke geschnitten.

908. Aniskuchen. —  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 7 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann gut erlesener Anis und ein starkes  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl darunter gemischt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und recht schön gebacken. Nachdem es gut erkühlt ist, in Schnitten geschnitten, diese, wenn man will, noch einmal in den Ofen gethan, und schön gelb geröstet.

909. Chokoladebussel. — Man rührt mit dem Eiweiß von zwei nicht ganz großen Eiern  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, zwei Tafelchen geriebene Chokolade immer auf eine Seite (welches man bei allen gerührten Sachen beobachten muß), bis es schön braun und dick ist, setzt dann mit einem Kaffelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, backt sie in einem Ofen, der nur so heiß ist, daß man es mit der