

# **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**

857. Mandel-Kuchen

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

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 bestreutes 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,