

# **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**

860. Pfirsich-Torte

[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 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-