

# **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**

871. Gelberüben-Torte

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

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