

# **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**

872. Reis-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

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