

# **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**

873. Hagenbutten-Torte

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

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