

# **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**

878. Quitten-Torte

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

gestoßener Zucker wird mit einem Eiweiß und etwas Citronensaft recht schaumig gerührt, die Torte, welche man aus dem Model gethan hat, Messerrücken dick damit bestrichen, und mit ziemlich fein verwiegten Pistazien bestreut, dann in einem erkühlten Ofen ein wenig getrocknet.

876. Blätter-Torte. — Von 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter macht man spanischen Buttermig, macht daraus 6 Kuchen von gleicher Größe, backt jeden besonders, aber auf einem wird Gitter und Rand gemacht, vor dem Backen stupft man die Kuchen, damit sie keine Blasen bekommen, sind sie nun alle gebacken, so wird jeder Kuchen nach Belieben mit Marmelade bestrichen, und einer auf den andern gesetzt, den mit dem Gitter zu oberst, die Torte wird nun gleich schön rund geschnitten, und dann am Rand so wie auch das Gitter, mit der vorhergehenden Glace glasirt, und dann das Gitter mit Gelee ausgefüllt.

877. Mandel-Torte. — Man belegt den Boden eines breiten Bleches mit Rande, welches mit Butter ausgestrichen ist, mit Buttermig, streicht gute Marmelade darauf,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker mit sechs Eigelb abgerührt, die Mandeln nebst der fein verwiegten Schale einer halben Citrone und dem Saft davon auch dazu gethan, mit diesem noch eine gute Viertelstunde gerührt, dann wird von dem Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und auf den Buttermig gegossen, im Ofen recht langsam gebacken, dann zweimal gestürzt und gut mit Zucker bestreut.

878. Quitten-Torte. — Man verfertigt eine Torte von Buttermig mit einem etwas hohen Rande, legt eingemachte Quitten in kleinen Stückchen auf dem Boden herum. Mehrere gute Aepfel werden zu einer Marmelade gekocht, mit 3 Eigelb, 4 Loth gestoßenem Zucker, Zimmet recht fein zerrührt, von zwei Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und über die Quitten gegossen, oben darüber etwas gestoßenes

Bisquit oder Makaronen gestreut, dann recht schön gebacken, und mit Zucker bestreut.

879. Karthäuser-Torte. —  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird mit 3 ganzen und 2 Gelbeiern abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, und mit diesem noch eine Zeit gerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl darunter gemacht, von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann zuletzt noch ein leichtes  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl darunter gethan, in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, und gebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut, oder mit einer weißen Glace überzogen, und mit Confitur ausgeziert.

880 Eier-Torte. — 10 Eier werden hart gesotten, das Gelbe davon gethan, in einem Mörser mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht fein gestoßen; ist dieß geschehen, so thut man es in eine Schüssel, schlägt noch ein ganzes Ei daran, thut ein Löffelvoll gestoßener Zucker dazu, rührt dann so viel feines Mehl hinzu, daß es ein nicht sehr fester Teig wird, nimmt ihn auf das Rudelbrett, wirft ihn recht gut zusammen, läßt ihn, wenn es die Zeit erlaubt, wenigstens eine Stunde ruhen; dann wird er ausgewellt, nach Belieben eine Torte dressirt, gut gebacken, dann mit Confitur ausgefüllt.

881. Torte mit Mandelkranz. 10 Loth Butter wird mit einem ganzen und einem gelben Ei abgerührt, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann ein starkes viertels Pfund gutes Mehl leicht darunter gerührt, ein breites Blech, wie man die Torte in der Größe zu haben wünscht, mit Butter bestrichen, den Teig hinein gethan, und schön gelb gebacken. 12 Loth Zucker wird mit einem großen Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, während dessen etwas Zitronensaft darunter gemischt, ist es nun recht zart und schaumig gerührt, so werden 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln gut darunter gerührt, dann davon einen Kranz um die Torte gemacht, so wie auch in den leeren Raum von den Mandeln mehrere Abtheilungen gemacht werden, daß es wie ein Stern aussieht, dann wird die Torte in einem warmen