

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

885. Linzer-Torte

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

geschnitten, dann in ganz dünne Blättchen geschnitten, die Kerne davon gemacht, die Scheibchen auf eine Platte gelegt, sehr stark mit gestößnem Zucker bestreut, und so mehrere Stunden stehen gelassen. Ist nun die gelbe Schale weich geworden, so wird sie aus dem Wasser herausgenommen, mit Zucker in einem Mörser sehr fein gestoßen. Man hat 1 oder 2 recht gute Äpfel mit Zucker zu einer sehr zarten und dicken Masse gekocht, die Zitronenschalen werden noch eine Weile mit etwas Wein und Zucker, daß es süß genug wird, gekocht, dann die gekochten Äpfel dazu, noch einmal mit einander aufgekocht, gut durchgerührt; wenn es kalt ist, den Boden einer aus Buttermehl dazu verfertigten Torte bestrichen. Die Zitronenrädchen werden nun darauf gelegt, der zurückgebliebene Saft darüber gegossen, ein Gitter darüber gemacht, mit Ei bestrichen, und dann schön gebacken, alsdann gut mit Zucker bestreut, oder nach Gutfinden glasirt.

885. Linzer-Torte. — Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, recht gut mit einander, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestößene Mandeln, 12 Loth fein gestößenen Zucker, nach Belieben gestößene Nelken, Zimmet, und fein verwiegte Zitronenschalen dazu, machts mit einem ganzen und einem Gelbei zu einem Teig, den man nicht zu viel arbeiten muß, läßt ihn eine Zeitlang ruhen, wellt ihn aus, und formirt eine schöne Torte daraus, backt sie leer recht gut aus, und thut hernach Confitur darauf.

886. Linzer-Torte ohne Mandeln. — 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter wird ebenfalls recht gut mit einander zerrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, die fein verwiegte Schale einer Citrone nebst dem Saft davon; dieß wird mit 8 bis 9 Eigelb zu einer Masse gemacht, dann halb Fingerdick ausgewellt, eine Torte mit Gitter daraus formirt, gebacken, hernach nach Geschmack Confitur darauf gegeben.

887. Abgerührte Linzer-Torte. — 20 Loth