

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

887. Abgerührte 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 gestoßenem 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 gestoßene Mandeln, 12 Loth fein gestoßenen Zucker, nach Belieben gestoßene 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

Butter wird recht schaumig gerührt, 20 Loth gestoßener Zucker dazu, 8 ganze Eier nach und nach darunter gerührt, dann $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, Nelken, Zimmt und fein verwiegte Citronenschalen dazu, sehr gut mit einander $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, alsdann $\frac{1}{4}$ Pfd. sehr feines Mehl hinein gemischt. Ein breites Blech mit Rand wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hinein gethan, dann Eingemachtes darauf, die andre Hälfte der Masse darüber, dann in Ofen und schön gebacken; nachdem glasirt oder nur mit Zucker bestreut.

888. Makaronen-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln sammt den Hülsen wird sehr fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, sechs Loth fein gestoßenes Brod, die verwiegte Schale einer halben Citrone, dieß wird mit 2 Eiern zu einem festen Teig gemacht, davon ein zwei Finger-dicker Torten-Boden formirt, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech, und schön gebacken. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln wird geschält und nicht sehr fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zugesetzt, die Mandeln darin gekocht, und immer gerührt, bis es schön braun wird, dann die Torte damit nach Belieben belegt, und mit Confitur ausgeziert.

889. Gebrühte-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird gut zerrieben, 7 Loth Zucker wird mit einem Glas Wasser aufs Feuer gesetzt, eine Weile mit einander gekocht, dann an das Mehl und Butter gerührt, zu einem Teig gemacht, welchen man im Mörser recht zart zusammen stößt, dann zwei Messerrücken dick ausgewellt, eine Torte mit Gitter davon gemacht, mit Eiweiß bestrichen, Zucker darüber gestreut, und so recht gut gebacken, bei nicht zu starker Hitze, dann Confitur darauf.

890. Torte von Zuckerteig. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 5 Eier-gelb, 2 Löffelvoll Wasser, macht davon einen Teig, wellt ihn stark Messerrücken dick aus, macht zwei Kuchen davon, belegt den Boden mit guter Marmelade, legt