

# **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**

888. Makronen - Torte

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

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