

# **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**

Butterteig zu Torten und Pasteten zu gebrauchen

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

## IV. P a s t e t e n.

Butterteig zu Torten und Pasteten zu  
gebrauchen.

130. Spanischer Blätterteig. — Man nimmt 1 Pfd. Butter, welche recht frisch und fest seyn muß, knetet sie auf einem Nudelbrett, daß sie ganz zäh wird, nimmt mehreremal frisch Wasser dazu; ist dies geschehen, so theilt man sie in zwei gleiche Theile, weilt jede Hälfte mit Zuthuung frischen Wassers mit dem Wellholz etwa zwei Messerrücken dick aus, legt sie, wenn sie etwas weich ist, in frisches Wasser, und stellt sie in den Keller. 1 Pfd. Mehl, welches sehr trocken und fein seyn muß, wird durchgeseibt, und in eine Schüssel gethan, 1 Loth von obiger Butter hinein geschnitten, eine starke Messerspitze voll Salz fein zerdrückt dazu, ein Löffel voll Kirschwasser, ein Löffel voll sauern Rahm und ein Ei; dies wird mit dem noch erforderlichen Wasser zu einem leichten Nudelteig angemacht, derselbe, ohne viel Mehl dazu zu gebrauchen, verarbeitet, bis er starke Blasen bekommt. Nun läßt man ihn, wenn es die Zeit erlaubt, eine Stunde liegen. Unterdessen thut man die Butter auf ein Tuch, trocknet sie auf beiden Seiten gut ab; der Teig wird nun noch einmal so groß, als die Maße der Butter sind, ausgewellt, die Hälfte Butter auf die Hälfte des ausgewellten Teiges gelegt, so, daß der Teig an den Enden etwas vorsteht, die Hälfte des Teiges wird nun über die Butter gezogen, und der Teig wie eine Serviette zusammengelegt und wieder eine Zeitlang so liegen lassen; zum zweitemal wird er wie das erstemal ausgewellt, die andere Hälfte der Butter darauf gethan, wieder eine Zeitlang an einem kalten Orte stehen lassen; dann wieder ausgewellt und wieder so zusammengelegt, wie das erste und zweitemal, dann ins Kühle gestellt; über eine Zeit wieder, wie schon gesagt,

ausgewellt, und wieder so zusammen geschlagen, dann im Kühlen bis zum Gebrauch stehen gelassen. Will man ihn nun brauchen, so wird er nach Belieben ausgewellt, und Torten oder Pasteten daraus gemacht. Während dem jedesmaligen Auswellen des Teiges muß man so wenig Mehl, als immer möglich ist, nehmen, weil sonst der Teig im Backen weniger aufgeht; auch muß man nie über den Teig hinaus wellen, viel weniger den Teig von einer auf die andere Seite wenden.

131. Anderer Blätterteig. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird auf obige Art zubereitet, aber nur zu einem langen Kuchen ausgewellt.  $\frac{1}{2}$  Pfd Mehl, wie schon bekannt, wird ebenfalls in eine Schüssel gethan, mit ein bißchen Salz, ein klein wenig von dem  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, und ein Löffel voll sauren Rahm, mit Wasser zu einem leichten Rudelteig gemacht, wie der vorhergehende gearbeitet, dann ruhen lassen; über eine Zeit wird er in die Länge ausgewellt, daß er von der Größe der Butter ist, doch muß er im ganzen Umfang fingersbreit größer ausgewellt seyn, als die Butter. Die Butter, welche gut abgetrocknet seyn muß, wird nun auf den Teig gelegt, der Teig wird dann der Länge nach zusammengerollt, wieder eine Zeit so liegen lassen, dann den Teig der Länge nach auf das Brett gelegt, und wieder so in die Länge gewellt, wieder etwas ruhen lassen, und so macht man es 5 mal.

132. Blätterteig auf noch andre Art. — Von einem Pfd. Mehl, etwas Salz, wird mit Wasser ein recht leichter Teig gemacht, wie der obige; nur nicht so lang gearbeitet, dann ausgewellt; ein gut ausgewaschenes Pfd. Butter wird gleich überall darauf herumgestrichen, der Teig wie der spanische Blätterteig zusammen geschlagen, und so 3 mal verfahren, wo man ihn aber jedesmal etwas ruhen läßt; dann kann er nach Gutdünken verbraucht werden.

133. Geriebener Butterteig. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, wird mit einander gerieben bis

keine Butter mehr zu sehen ist, dann mit etwas Salz ein Ei, und Wasser zu einem Teig gewirkt, der aber nicht sehr fest seyn darf, dann läßt man ihn liegen, und wellt ihn erst aus, kurz ehe man ihn brauchen will.

134. Geriebener Buttermteig mit saurem Rahm. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl gerieben wie obigen, dann 1 ganzes Ei und 4 Löffel voll sauren Rahm ein wenig Salz zu einem Teige gearbeitet, dann eine kleine Weile ruhen lassen, und ehe man ihn braucht ausgewellt.

135. Buttermteig sehr gut zu Torten und andern süßen Speisen zu gebrauchen. — Man thut in eine Schüssel 2 Eiergelb, 2 Löffel voll sauren Rahm, 2 Löffel voll Kirschenwasser, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, 2 Löffel voll weißen Wein, rührt nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pfd. feines Mehl hinein, nimmt dann den Teig auf das Nudelbrett, verarbeitet ihn sehr zart, wellt ihn dann aus, legt  $\frac{1}{2}$  Pfd. gut ausgeknetsete und ausgewellte Butter darauf, wickelt den Teig zusammen, und wellt ihn 3 mal aus, dann kann er verbraucht werden.

136. Buttermteig zu kleinen Backereien. — 1 Pfd. Mehl  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten Rahm, 3 Loth gestoßenen Zucker und ein Eigelb, dies zusammen wird zu einem Teig gemacht.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird, wenn der Teig etwas ausgewellt ist, hinein geschlagen, dann wieder ausgewellt, und so noch zweimal wiederholt, dann kann man ihn zu kleinen Backereien, auch zu Torten, gebrauchen.

137. Noch ein geriebener Buttermteig. — Man nimmt 1 Pfd. feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gute frische Butter, reibt dies zusammen, bis alles gleich ist, schlägt 2 ganze Eier und ein Dotter dazu,  $\frac{1}{4}$  Schoppen guten Wein, etwas Salz, macht dies zu einem Teig, den man nicht viel arbeiten muß, sonst geht im Backen die Butter heraus.