

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

41. Zwetschgentorte

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

39. Zimmt-Torte.

Diese wird auch wie eine Bisquit Torte gemacht, nur daß man, wenn es $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ist, ein starkes halbes oder ganzes Lth. fein gestoßene Zimmt-Blumen darunter rührt; will man eine marmorirte Torte haben, so nimmt man Bisquit- und Brod-Tortenteig, und gießt ihn beim Einfüllen durcheinander.

40. Zimmt-Torte auf andere Art.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln recht fein, und rührt sie mit 12 Lth. Zucker und 7 bis 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde; dann wird von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten, diese mit 4 Lth. sauber gewaschenen Eibeben und $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt darein gethan; hierauf wird das Weiße von 2 Eiern zu Schnee geschlagen, solches bis auf Weniges darein gerührt, und in ein mit dünnem Buttermehl ausgelegtes Blech, oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod ausgestreute Tortenform gegossen und langsam gebacken.

41. Zwetschgen-Torte.

Diese werden, wenn es gedörnte, geschälte oder ungeschälte Zwetschgen sind, mit Wein, Zucker und länglicht geschnittenen Zitronenschalen gekocht. Wenn dieses gut gekocht ist, läßt man sie kalt werden, dann rührt man gestoßene Nägelein, Zimmt, nebst kleingeschnittenen Mandeln darunter; hernach macht man von geblätterttem Buttermehl einen Boden, ungefähr Messerrückensdick; legt eine Schüssel, so groß als man die Torte haben will, darauf, schneidet den Teig mit dem Messer außen an der Schüssel ab; legt neben herum einen 2 Fingerbreiten Streif von dem Teige; in die Mitte das Gefüll guten Fingersdick; hernach legt man den Deckel, in den man vorher Blumen schneiden kann, darauf, bestreicht ihn mit 1 verklepperten Ei, schneidet an der Torte außen das Uebrige mit einem warmen Messer ab, und macht den Rand der Torte zierlich ausgezagt; stellt sie in den Ofen, und läßt

ſie ſchön gelb backen; wenn ſie bald gut iſt, nimmt man ſie heraus, beſtreut ſie ſtark mit fein geſtoßenem Zucker; thut ſie wieder in Ofen, und läßt ſie vollends ausbacken; ſo wird der Zucker zergehen, und die Torte ausſehen, als wenn ſie glacirt wäre. Auf dieſe Art macht man alle Sorten von geblätterttem Buttermteige. Man kann ſie ſtatt den Zwetſchgen, mit Weiſſeln oder andern eingemachten Sachen, auch mit Obſt füllen, und nach jedem Belieben einen ausgeſchnittenen Deckel, oder ein Gitter von Teig darauf machen.

XII. K u c h e n.

1. Aprikofen = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermteig aus, legt auf den Boden ausgeſteinte Aprikofen, eine nach der andern, biß der Teig belegt iſt, und beſtreut ſie dick mit Zucker; dann rührt man 4 biß 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeſchaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu; dieſes wird auf den Aprikofen herumgegoffen, Zucker und Zimmt darauf geſtreut und im Ofen gebacken.

2. Aepfel = Kuchen.

Man belegt ein Blech mit dünn ausgewalltem Buttermteig, ſchält, zerschneidet Backäpfel, jeden zu 8 Schnitzeln, legt ſie auf dem Buttermteig herum, und ſtreut zwiſchen dieſe Aepfel kleine Rosinen dann verrührt man Rahm und Eier nach Gutdünken mit Zucker, gießt es auf den Aepfeln herum, ſtreut geſtoßenen Zimmt darauf, und läßt es in einem Ofen ſchön gelb backen. Man rechnet gewöhnlich zu $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm 8 Eier. Dieſer Kuchen kann auch von mürbem Hefenteig gemacht werden.