

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

40. Zimmettorte auf andere Art

[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