

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

38. Zitronentorte auf andere Art

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

Papier gemacht werden kann, ein Boden von mürbem Buttermig gemacht, und das über Nacht gestandene daz rein gegossen; dann schlägt man 6 Eierklar zu so dickem Schaume, daß man das Geschirr, worin er ist, umwenden kann. Wenn man will, kann man 1 Handvoll fein gesiebten Zucker darunter thun, solcher wird auf die Torte gegossen, oben mit Zucker bestreut, und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Noch besser ist es aber, wenn man die Torte, ehe man sie füllt, zur Hälfte leer backt, und sie dann erst einfüllt, und vollends ausbacken läßt.

37. Aufgelaufene Zitronen-Torte.

Man reibt an einem Stück Zucker, von $\frac{1}{2}$ Pfd., das Gelbe von 4 Zitronen sauber ab, thut das Abgeriebene mit einem Messer wieder herunter, den übrigen Zucker stößt, oder reibt man, siebt ihn, rührt ihn mit 8 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht stark ab. Dann drückt man den Saft von 2 Zitronen dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, und rührt es langsam darunter; ehe man aber mit dem Rühren anfängt, muß man ein Blech mit Butter bestreichen, mit geriebenem Brod bestreuen, und mit dünn ausgewärgeltem Buttermig oder mit Mandelmig auslegen. Diesen läßt man halb backen und füllt dann erst das Gerührte darein, und läßt die Torte vollends ausbacken.

38. Zitronen-Torte auf andere Art.

Man kann aber die Torte noch besser machen, wenn man ein Mandelmig auf folgende Art macht: man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Vierl. Butter, 1 Vierl. geschälte, und so fein, als möglich gestoßene Mandeln, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und ein wenig Wein, macht dieses recht durcheinander, wirkt es auf einem Nudelbrett aus, und gebraucht es nach Belieben zu diesem, oder andern Buttermige; man darf aber diesen nicht so gar auswärgeln.