

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

32. Weichseltorte noch eine andere Art

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

den Teig, der über den Rand hinausgeht, ab, bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen.

31. Weichsel-Torte andere Art.

Man kann die Weichseln auch unausgesteint auf einen ausgewärgelten Buttermteig legen, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, macht ein Gitter von Teig darauf; wenn dieses mit Eiern bestrichen und verwiegten Mandeln bestreut ist, so läßt man die Torte schön gelb backen.

32. Weichsel-Torte noch eine andere Art.

Man kann auch ausgesteinte Weichseln oder Herzkir-schen eine Stunde vorher, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreuen, ein Blech mit einem Rande mit dünnem Buttermteig auslegen, die ausgesteinten Kir-schen thut man darauf; alsdann zu 1 Schoppen süßen Rahm und 4 Eßlöf-felvoll gestoßenem Zucker 4 Eier verkleppern, und die Kir-schen damit begießen; oben mit zerstoßenem Zimmet bestreuen, und schön gelb backen.

33. Wiener-Torte.

Man reinigt $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen und eben so viel Cibeben, thut sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine Keine, gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein daran, und läßt sie auf Kohlen nur so lange kochen, bis sie recht aufgeschwollen sind, stellt sie dann vom Feuer, und läßt sie kalt werden; hernach macht man einen Teig auf folgende Art: man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern und 2 Dottern, 2 Löffelvoll gute Bierhefe, 1 Pfd. feines Mehl, ein wenig Salz und Zucker; macht den Teig mit Milch vollends an, daß er wie ein recht dicker Spazenteig wird, und wenn er so lange geklopft ist, bis er sich vom Löffel schält, so läßt man ihn gehen; hernach wirft man ihn auf dem Rudelbrett, wallt ihn Messerrückensdick, und legt ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Rande damit aus. Wenn der Teig in diesem Blech noch einmal gegangen ist, werden die gekochten Rosinen und Cibeben darauf herumgethan, nach