

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

30. Weichseltorte

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

2 Zitronen die Schale klein geschnitten dazu, drückt den Saft daran, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu, und rührt dieses zusammen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde; hierauf thut man  $\frac{1}{4}$  Pfd. feines Mehl darein, und rührt den Teig noch so lange, bis Alles recht durcheinander ist, nun bestreicht man ein flaches Blech mit Butter, streicht von dem Teig, so groß man die Torte machen will, halben Fingersdick darauf, füllt es mit Eingemachtem, legt ein Gitter von dem Teig darauf, bestreicht es mit verrührten Eiern, und läßt die Torte langsam backen.

### 30. Wechsel-Torte.

Man steint zu einer Torte für 4 bis 5 Personen 2 Pfd. Weichseln aus, mischt 4 Händevoll geriebenen Zucker darunter, und läßt sie so eine ganze Nacht stehen. Des andern Tages macht man von  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter und eben so vielem Mehle einen mürben Buttermteig an. Dann läßt man ihn etwas stehen, und röstet unterdessen 3 gute Händevoll geriebenes Semmelbrod in heiß gemachtem Schmalze; wenn dieses kalt ist, so nimmt man 12 Lth. geschälte und feingewiegte Mandeln, behält soviel zurück, als man zum Bestreuen des Deckels gebraucht; das andere mischt man unter das geröstete Semmelbrod, wallt den größten Theil vom Teig 2 Messerrückensdick aus, zum Boden; aus dem kleinern Theile macht man einen Deckel. Sodann nimmt man ein Blech mit einem Rande, oder man macht erst einen Rand von steifem Papiere auf ein flaches Blech; darein legt man nun den Teig, der zum Boden schon bereitet ist, so daß er auf den Seiten darüber hinausgeht. Auf diesem Boden herum streut man die mit Semmelbrod vermischten Mandeln, Zucker und Zimmet, nimmt mit einem Löffel die Weichseln so aus der Schüssel, daß die Sauce zurück bleibt, und legt sie darauf, schlägt den Deckel darüber, drückt ihn außen herum ein wenig an, bestreicht ihn mit 1 zerflepperten Ei, sticht mit einem Messer ganz kleine Löcher in den Deckel, schneidet mit einem heißgemachten Messer den

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 Buttermehl 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 Buttermehl 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 Radelbrett, 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