Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

27. Schlangentorte

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

wie die oben beschriebene Torte ein. Wenn man keinen ausgeschnittenen Deckel machen will, kann ein Gitter darauf gemacht werden.

25. Sand-Torte.

Man rührt 3/4 Pfd. frische Butter zu Schaum; dann schlägt man nach und nach 15 Eierdotter dazu, rührt diese darein, thut 3/4 Pfd. geriebenen Zucker, 1 Pfd. feines Mehl, und die auf einem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt es mit diesem 1/4 Stunde recht stark, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu dickem Schnee, rührt ihn vor dem Einfüllen dazu, schüttet den Teig in eine mit Butter bestrichene, und mit geriebenem Brode ausgestreute Tortenform, läßt die Torte backen.

26. Sauerkraut-Torte.

Man wässert 1 1/2 Pfd. Kraut 8 Tage lang; aber jeden Tag gießt man das alte Wasser ab, und gießt wieder frisches daran; dann setzt man es in einen Hafen mit einigen Messerspitzenvoll Salz und Wasser zum Feuer und läßt es 1 Stunde lang kochen; hernach gießt man das Wasser ab, und wieder ander heißes Wasser daran, mit diesem läßt man es vollends kochen, bis das Kraut weich ist; nun gießt man es in einen Seier, daß es abläuft, läutert 1 Pfd. Zucker, bis er Blasen giebt, thut das Kraut, nebst länglich geschnittenen Schalen von 4 Zitronen und 4 Loth eben auf diese Art geschnittenen Zitronat darein, läßt es noch 1/4 Stunde kochen, und drückt den Saft von 2 bis 3 Zitronen dazu. Wenn es mit diesem noch 1/2 Viertelstunde gekocht hat, so thut man es in eine Schüssel, läßt es kalt werden, und gebraucht es zur Fülle einer Torte, welche man so formirt, wie bei einer Zitronen-Torte; oder man legt ein mit Blumenwerk ausgeschnittenen Deckel darauf.

27. Schlangen-Torte.

Man nimmt 3/4 Pfd. Mehl, schneidet 3/4 Pfd. Butter

darein, thut 2 Eierdotter und ein wenig Wein dazu, und wirkt dieses zu mürbem Teig; dann macht man folgendes Gefüll: man zieht 4 Lth. Mandeln ab, wiegt oder hackt sie recht fein, wäscht ¼ Pfd. Weinbeeren recht sauber, läßt sie in einem andern Wasser ½ Viertelstunde kochen, gießt dieses durch einen Seier wieder ab, und thut die Weinbeeren zu den gewiegten Mandeln; zu diesen nimmt man noch 10 Lth. geriebenen Zucker, 4 Lth. kleingeschnittene Pommeranzenschalen, ½ Lth. gestoßenen Zimmt und die Schale von einer halben Zitrone, welche man auf dem Reibeisen abreibt; wer es liebt, kann ein wenig gestoßenes Gewürz dazu thun; dann macht man aus dem Teig 3 bis 4 längliche Würstlein, wallt dieses Messerrückensdick, einer guten Handbreit und wenigstens ¾ Ellen lang, streicht die Fülle 2 Finger breit und kleinen Fingersdick darauf, schlägt den Teig darüber und formirt eine in die Runde ineinandergeschlungene Schlange daraus, welche man auf einen Bogen Papier oder auf ein Blech legt, wenn sie mit verrührten Eiern bestrichen ist, langsam backen läßt. Man kann diese Torte auch mit Zucker, Eis und mit Streuzucker bestreuen.

28. Spanische Torte.

Es werden 20 Lth. Mandeln abgezogen, gestoßen, und von 1 Citrone den Saft daran gedrückt; dann ½ Pfd. recht schöne frische Butter mit 10 Eierdottern und 4 ganzen Eiern abgerührt; alsdann werden die Mandeln und ½ Pfd. Zucker mitgerührt, Zimmt, Nägelein, Mußkatnuß und zerschnittene Zitronenschalen nach Belieben dazu gethan, zuletzt auch 9 Lth. geriebenes Brod darein gerührt; hierauf wird eine Tortenform mit Butter bestrichen, das Angerührte hineingefüllt und langsam gebacken.

29. Straßburger Torte.

Man rührt 6 Lth. gute frische Butter in einer Schüssel zu Schaum, thut ¾ Pfd. abgezogene, fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieses ½ Stunde, thut von