

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

26. Sauerkrauttorte

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

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

25. Sand-Torte.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter zu Schaum; dann schlägt man nach und nach 15 Eierdotter dazu, rührt diese darein, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebenen Zucker, 1 Pfd. feines Mehl, und die auf einem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt es mit diesem $\frac{1}{4}$ 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 $1\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und drückt den Saft von 2 bis 3 Zitronen dazu. Wenn es mit diesem noch $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, schneidet $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter