

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

20. Marktorte

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

Mandeln recht fein, rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und 12 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde immer nach einer Seite recht stark; vor dem Einfüllen thut man  $\frac{1}{2}$  Lth. gestoßene Nägelein und eben so viel Zimmt, uebst 4 Lth. kleingeschnittenen Pomeranzenschalen und Zitronat dazu; wenn dieses auch langsam darunter gerührt ist, füllt man es in einen mit Butter bestrichenen Model, und läßt es backen. Man kann auch den halben Theil Eierklar zurückbehalten, zu Schaum schlagen und in den Teig rühren, ehe man die Torte einfüllt.

### 19. Geschnittene Mandel-Torte.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln, zieht sie ab, und stößt die Hälfte, die andere Hälfte schneidet man länglich, aber so dünn als möglich; dann nimmt man 4 bis 5 ganze Eier und 5 Dotter, verschlägt sie recht stark, thut 12 Loth durchgeseibten Zucker dazu, und rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde lang recht stark nach einer Seite; dann thut man die gestoßenen Mandeln dazu, und rührt es mit diesen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde; endlich thut man 4 Loth Zitronat und die Schale von einer Citrone, beides länglich und so dünn als möglich geschnitten, sammt den zerschnittenen Mandeln darein, rührt es mit diesen noch eine Zeitlang durcheinander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode ausgestreuten Tortenmodel, und läßt die Torte schön gelb backen.

### 20. Mark-Torte.

Man läßt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Ochsen- oder Rinder-Mark auf heißem Wasser zergehen; dann gießt man etwas kaltes Wasser daran, und rührt es damit ab, bis es recht weiß ist; nun schüttet man das Wasser wieder ab, und rührt 6 Eierdotter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und 4 Loth Zitronat kleingeschnitten daran; dann werden auch 4 Loth Mandeln geschält und kleingestoßen, und für 1 Kr. weißes in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu gethan; wenn dieses Alles recht

durcheinander gerührt ist, schlägt man das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, ist dieses auch langsam darein gerührt worden, so wird die Torte in ein mit Buttermehl ausgelegtes Blech gefüllt, und sobald sie gebacken ist, warm auf den Tisch gegeben.

### 21. Pistazien-Torte.

Man nimmt 4 Loth Pistazien, legt sie so lange in frisches Wasser, bis die Haut heruntergeht, zieht sie ab, und wiegt sie recht zart; auch wiegt man von einer halben Zitrone die Schale und 2 Loth grünes Zitronat recht fein, thut dieses, nebst 7 Loth vom feinsten Zucker, und 6 Loth abgezogene Mandeln, welche mit den unten angezeigten Spinat-Euter, recht zart gestoßen werden müssen, in eine Schüssel, mischt es durcheinander, und rührt es mit 4 Eierdottern und 3 ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite, zuletzt drückt man von einer halben Zitrone den Saft daran, gießt es in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Tortenmodel, und läßt die Torte langsam backen. Diese Portion ist aber nur für 4 Personen, und gehört also in einen kleinen Tortenmodel. Will man aber die Torten größer haben, so muß man von jeder Zubehörde noch einmal soviel nehmen, übrigens ist dieses eine der köstlichsten Torte. Das Spinat-Euter wird auf folgende Art gemacht: man nimmt 3 gute Händevoll Spinat, thut die Stengel davon, wäscht ihn sauber, stößt ihn in einem Mörser, und drückt ihn durch ein Tuch; dann gießt man das Durchgedrückte in ein messingenes Pfännlein, thut etwas Zucker daran, und läßt es ein wenig kochen, damit sich das Grüne auf den Boden setzt. Hernach seiet man es mit Allem durch ein Tuch, damit das Wasser davon kömmt, schabt das Grüne im Tuch mit einem Löffel heraus, und stößt die Mandeln damit, um die Torte schöner zu machen.

### 22. Punsch-Torte.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und 14 Eiergelb in eine