

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

19. Geschnittene Mandeltorte

[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