

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Mandeltorte

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

14. Krogant zu machen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln; die Hälfte davon wird zerschnitten, die andere Hälfte verwiegt, auch werden feingeschnittene Zitronenschalen dazu gethan. Dieß Alles thut man in eine messingene oder kupferne Pfanne, rührt es beständig auf einer Gluth, bis der Zucker zergangen, mit den Mandeln aufgekocht, und alles lichtbraun ist; in dessen muß aber schon ein Model mit süßem Mandelöl bestrichen seyn. Das Aufgekochte stellt man sodann vom Feuer, läßt es ein wenig abkühlen, giebt es löffelvollweis in einen Model, und drückt es darin fest, bis es ganz dünn mit Mandelöl überzogen ist; dann läßt man es wieder abkühlen, stürzt es aus dem Model auf eine Platte, und giebt es gleich zur Tafel.

15. Linsen-Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter 6 hartgesottene und zerschnittene Eierdotter, die feingeschnittene Schale von einer Zitrone und ein wenig Zimmet auf ein Brett, und wirkt dieses mit 2 frischen Eiern gut durcheinander; dann wallt man diesen Teig Daumendick aus, schneidet die Torte in die Runde aus, so groß man sie haben will, streicht eingefottene Weichseln und Johannesbeeren darauf, macht sie wieder zusammen, wallt einen Fleck aus, rädelt mit einem Krapsenrädchen Fingersbreite Streifen davon, formirt von diesen ein Gitter über die Torte, macht einen Rand darum, überstreicht die Torte mit verrührten Eiern, giebt sie auf ein Blech, macht einen Reif herum, damit sie nicht zu stark auseinander geht, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen oder Tortenpfanne. Man kann auch die Streifen mit gefärbtem Eis zieren.

16. Mandel-Torte.

Man stößt oder reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeschälte Mandeln

mit 1 Ei, oder mit ein wenig Rosenwasser recht fein, alsdann werden die Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine Schüssel gethan, mit 7 ganzen Eiern, und 3 Dottern, $\frac{1}{2}$ Stunde, so schnell als möglich, nach einer Seite gerührt, und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst 3 kleinen Händevoll Semmelmehl dazu gethan; dieses langsam darein gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Model gefüllt, und gleich in einen Backofen gestellt. Wenn es beliebt, kann man vor dem Einfüllen 2 Lth. Zitronat und 2 Lth. Pomeranzenschalen kleingeschnitten in den Teig thun.

17. Mandel-Torte auf andere Art.

Man kann ein Blech mit einem Rande mit dünnen Buttermehl auslegen, den Boden mit eingemachten Himbeeren oder mit etwas anderem eingemachten bestreichen; den nämlichen Mandelsteig darauf gießen, und wenn die Torte gebacken ist, mit zerstoßenem Zuckerkandi, Anis und kleingewürfelt geschnittenen Zitronat bestreuen; dann heißt sie Gusstorte; oder man legt einen Deckel von Buttermehl darüber, bestreicht ihn mit 1 Ei, legt Zuckerkandi-Brockchen darauf, streut Anis darüber, und wenn die Torte so gebacken ist, heißt sie süßer Speckzelten. Es kann noch ein Mandel-Tortenteig auf folgende Art gemacht werden: zu 1 Pfd. geschälten, mit einem Tuche abgetrockneten und gestoßenen Mandeln, nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. durchgeseibten Zucker und rührt dieses mit 15 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark. Dann thut man die Schale von einer Zitrone, so klein als möglich geschnitten daran, schlägt das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, rührt es, wenn der Teig dick ist, alles hinein, wo nicht, so läßt man etwas davon übrig, hernach füllt man die Torte in den Model und läßt sie backen. In einer Stunde kann sie gut seyn.

18. Schwarze Mandel-Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte, aber sauber abgeriebene