

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Krachtorte

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

Blatt besonders. Sind sie gebacken, so legt man sie aufeinander, giebt zwischen jedes eine Fülle, verfährt damit, wie mit der Brüssel-Torte, und ziert sie ebenfalls mit eingesottenen Früchten.

12. Kranz-Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln, nicht zu fein, läutert ein gut gewogenes halbes Pfund Zucker, bis man Fäden ziehen kann; thut die Mandeln hinein, und läßt sie eine gute Weile dünsten, nun wird das Weiße von 1 Ei zerkleppert, in dieses die Schale von einer Zitrone, und 4 Lth. Zitronat, so fein als möglich geschnitten, nebst $\frac{1}{2}$ Lth. gröblich gestoßenem Zimmet, auch, wenn es beliebt, ein wenig Muskatnuß dazu gethan; dieses wird miteinander unter die Mandeln und den Zucker gerührt, und auch dazu geschnittene Ringe von Obläden Fingershoch gestrichen. Die Ränder dieser Ringe müssen 2 Fingerbreit und so geschnitten seyn, daß immer ein Ring kleiner ist, als der andere; so kann man 3 bis 4 Ringe machen, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Blech langsam backen läßt; wenn es beliebt, kann man ein weißes Zucker-Eis darauf machen, und dann wieder im Ofen ein wenig trocknen lassen.

13. Krach-Torte.

Man nimmt 16 Lth. Mehl, 10 Lth. Zucker, 2 Eierklar, von einer halben Zitrone die Schale, welche man zerschneidet, und einer welschen Nuß groß Butter, macht dieses untereinander, wirkt es ein wenig, und wallt den Teig Messerrückendick aus; hierauf werden 2 gleich große Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen und mit dem Teig bedeckt, den einen Theil stupft man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus und backt sie im Backofen, der nicht mehr heiß ist, wenn die Torte gebacken ist, nimmt man sie vom Zinn, füllt den gestupften Theil mit etwas Eingemachtem, legt den anderen darüber, ziert die Torte nach Belieben mit darauf gelegten Streifen von rothem und weißem Zucker aus.