

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Gefüllte Torte von Butterteig

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

9. Freiburger Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. recht schöne abgezogene Mandeln, und legt sie in frisches Wasser; dann nimmt man sie auf einen holzernen Teller, und schneidet sie der Länge nach so dünn als möglich; wenn dieses geschehen ist, dann schlägt man 7 Eier mit einem dazu bestimmten kleinen Bäschen, in einer Schüssel so lange bis sie schäumen, thut hernach $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgeseibten Zucker dazu, und rührt dieses zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark. Nun thut man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. vom feinsten Mehl und den dritten Theil von den Mandeln dazu, macht es mit diesem langsam durcheinander und füllt es in einen mit Butter bestrichenen, und mit geriebenem Brode bestreuten Tortenmodel, streut die noch übrigen Mandeln darauf herum, und läßt die Torte ganz langsam backen.

10. Gefüllte Torte.

Man macht den Teig wie zu der vorherbeschriebenen Brüsseltorte, macht davon 3 oder 4 gleich runde Blätter, bestreicht ein jedes derselben mit verrührten Eiern, backt auch ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich aufeinander, und füllt zwischen jedes Blatt eine andere eingesottene beliebige Fülle. Hat man nichts anderes zur Abwechslung, so kann man Aepfel braten, das Mark davon mit Zucker einsieden, und in die Torte füllen. Sind die Blätter ordentlich aufeinander gelegt, so macht man von 4 Eierklar einen Schnee, überstreicht die Torte Fingersdick damit, besäet den Schnee recht dick mit Zucker, läßt die Torte in einem ganz kühlen Ofen übertrocknen, legt oben darauf eingesottene Früchte, und giebt sie zur Tafel.

11. Gefüllte Torte von Buttermteig.

Man macht einen Buttermteig, wie bei der Brüsseltorte wallt ihn zwei Messerrückendick aus, schneidet ebenfalls drei oder vier Blätter daraus, so groß man die Torte haben will, überstreicht sie mit Eiern, und backt jedes

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.