

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Brodtorte

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

nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. feinem Mehl dazu gethan. Indessen muß von 8 Eierweiß ein so dicker Schnee geschlagen werden, daß er steht, und dieser gleich nach dem Mehl, nebst dem Saft von einer halben Zitrone langsam unter den Teig gerührt, und dann die Torte, wie die vorige, eingefüllt werden. Man kann den Tortenmodel, wenn er mit Butter bestrichen ist, zuerst mit recht feingewiegten Mandeln, oder mit feingewiegten Pomeranzenschalen bestreuen, und nach diesem erst mit geriebenem Brode; es giebt der Torte einen sehr angenehmen Geschmack. Von diesem Teige können auch kleine Törtlein gemacht werden.

5. Brod-Torte.

Man stößt oder reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeschälte Mandeln mit 1 Ei recht zart, nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein, auch 2 Lth. gedörrte und in einem Mörser gestoßene obere Schwarzbrodcrinde, treibt dies alles durch einen Seier, mischt es durcheinander, und rührt es mit 12 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark nach einer Seite; bestreicht den Tortenmodel mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Schwarzbrode, thut die Schale von einer Zitrone, nebst 2 Lth. Pomeranzenschalen und 2 Lth. kleingeschnittenem Zitronat, in den Teig, füllt die Torte ein, und läßt sie backen. Wenn sie gut ist, kann man sie mit Eis überstreichen, und mit eingemachten Sachen belegen, oder von diesem mit einem kleinen Löffel allerlei Zierrathen auf die Torte, als Einfassung oder kleine Tröpflein darauf machen. Mit diesem Eis kann man alle Torten auszieren. Wenn es darauf gemacht ist, stellt man die Torte noch ein wenig in die Wärme, daß es trocknet; wenn dieses nicht beliebt, kann man die Torte mit durchgeseibtem Zucker bestreuen, und mit schmal geschnittenen Pommeranzenschalen wie kleine Bogen bestecken.

6. Schwarzbrod-Torte.

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte und $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte