

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Bisquittorte

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

ein Streif von der Breite eines Daumens herum gelegt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel auf den Teig gethan, und gleich auseinander gestrichen. Sodann wird vom Teig ein Gitter darauf gemacht, die Torte gebacken und mit Zucker bestreut.

2. Brüssel-Torte.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter auf ein Brett, wirft dieses gut durcheinander, thut sodann $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestohenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestohene Mandeln dazu, und wenn dieses darunter gemischt ist, so nimmt man die zerschnittene Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lth. Gewürznägelein, den Saft von einer Zitrone, und ein ganzes Ei, und macht mit diesem den Teig an; damit er zusammenhält; dann treibt man ihn aus, füllt ihn mit eingemachten Weichseln oder Johannisbeeren, macht ein Gitter darauf, backt es, und ziert die Torte nach Belieben.

3. Bisquit-Torte.

Man nimmt 20 Loth vom feinsten durchgeseibten Zucker, rührt ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang nach einer Seite recht stark. Besser ist es, wenn man zuerst die Eier recht stark zerfleppert, und dann den Zucker erst hinein thut. Dann reibt man von einer Zitrone die Schale auf einem Reibeisen, und rührt diese auch darein; zuletzt werden noch 14 Lth. feines Mehl durch einen Seier getrieben, damit der Teig nicht knollig wird, dazu gerührt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel eingefüllt, und beim Bäcker gebacken. Die Torte darf nach dem Einfüllen nicht außer dem Ofen stehen bleiben.

4. Bisquit-Torte auf andere Art.

Es wird 1 Pfd. geseibter Zucker mit 12 ganzen Eiern und 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht stark gerührt, von einer Zitrone die Schale auf dem Reibeisen gerieben und