

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Haselnußcreme zur Gold- und Silbertorte

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Gold- und Silbertorte.

Zutaten: 1. Boden: 4 Eigelb, 60 g Butter, 150 g Zucker, 200 g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, stark $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Zutaten: 2. Boden: 4 Eiweiß, 60 g Butter, 150 g Zucker, 200 g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, stark $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Eigelb, Butter, Zucker werden schaumig gerührt, Mehl mit Backpulver gesiebt, nebst der Milch abwechselnd zugegeben, eingefüllt und gebacken. Der Teig muß im Blech gut verlaufen, damit die Torte in der Mitte nicht zu hoch wird und beide Böden gut aufeinander gesetzt werden können.

Butter, Zucker, Milch werden schaumig gerührt, Mehl, Backpulver, Milch und Eierschnee abwechselnd zugegeben. Wenn der erste Boden fertig ist, wird die zweite Masse in die gleiche Form gefüllt und der Teig gut nach außen verteilt, damit der Backpulverkuchen in der Mitte nicht zu hoch wird. Nach dem Erkalten werden die einzelnen Böden je nach der Weite der Form 1—2mal durchgeschnitten und mit Eingemachtem oder Creme gefüllt. Hat man die Torte schon einige Tage gebacken, so werden die einzelnen Böden mit $\frac{1}{2}$ Tasse heißem Zuckerwasser, dem 1 Eßlöffel Kirschwasser beigelegt werden kann, angefeuchtet. Man setzt abwechselnd einen gelben und einen weißen Boden übereinander.

Haselnußcreme zur Gold- und Silbertorte.

$\frac{1}{8}$ Liter Milch wird mit etwas Vanillegeschmack siedend gemacht; 80 g Haselnüsse werden geröstet, geschält und gemahlen; 1 Eigelb wird mit 50 g Zucker schaumig gerührt; dann wird 1 Eßlöffel Stärkemehl angerührt und alle Zutaten der Milch zugegeben und geschlagen bis zum Kochen. Nach dem Erkalten wird der Eierschnee leicht darunter gemengt.

Apfeltaschen.

Zutaten: 100 g Mehl, 20 g Butter, 6 Eßlöffel lauwarmes Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel, 50 g Zucker, etwas Zimt, Butterstückchen.

Das gesiebte Mehl wird mit dem Wasser und der Butter auf dem Wellbrett zu einem zarten Teig verarbeitet. Man bedeckt ihn mit einer erwärmten Schüssel und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std. ruhen. Unterdessen werden die Äpfel geschält und in feine Blättchen geschnitten. Der etwas ausgewellte Teig wird auf ein mit Mehl bestäubtes Tischtuch gegeben und mit dem Handballen so dünn als möglich ausgezogen. Man bestreicht den Teig mit zerlassener Butter, schneidet etwa 15 cm große Vierecke davon, gibt die Äpfel nebst Zucker und Zimt darauf und schlägt die Teigecken über die Äpfel. Man gibt sie auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze 30—40 Min. Nach Belieben kann man die Apfeltaschen, bevor sie in den Ofen kommen, mit zerlassener Butter oder Eigelb bestreichen.