



Torten, Kuchen, Bäckerei.

Apfelkuchen.

Einen Teig bereiten wie zur Linzer Torte; wenn der Kuchen gebacken ist, oben mit feinem Apfelgelée bestreichen und mit stiftelig geschnittenen Mandeln bestreuen.

Apfelschaum-Torte.

3 hart gekochte passirte, sowie 3 rohe Eierdotter, mit Sacharin gesüsst, gebe man zu 10 Dg. schäumig abgetriebener Butter und rühre die Masse noch eine Weile durch, gebe dann 6 Dg. fein gestossene Mandeln dazu und fülle das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform. In der Röhre eine $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden bei mässiger Hitze backen lassen, nach Abkühlung von dem Reifen entfernen und mit Apfelschaum bestreichen.

Apfelschaum: Zu dem fest geschlagenen Schnee von 2 Eiweiss gibt man einen gebratenen und passirten Reinette- oder Quittenapfel und etwas Sacharin.

Brodtorte.

3 Dg. Grahambrod-Brösel mit etwas Citronensaft feuchten; 3 Dg. ungeschälte geriebene Mandeln dazu mischen; dieses mit 6 Dotter $\frac{3}{4}$ Stunden sehr flaumig rühren, mit Sacharin süssen, von 6 Klar den festen Schnee dazu; diese Masse in eine gut mit Butter ausgeschmierte Tortenform einfüllen und in der Röhre backen; wenn sie ausgekühlt ist, in der Mitte durchschneiden und mit Pfirsichgelée füllen.

Butterbrod.

5 Dg. Butter, 5 Dg. mit den Schalen geriebene Mandeln, fein geschnittene Citronenschalen, etwas Grahambrod-Brösel, 2 passirte hart gekochte Eier und etwas Sacharin wird auf dem Brett zu einem Teig abgearbeitet. Dann walkt man denselben stark messerrückendick aus, formt Butterbrödchen davon, legt sie auf ein Blech und bäckt sie bei mittelmässiger Hitze. Wenn sie vollständig ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit Folgendem: Gute frische Butter rührt man recht flaumig, gibt 2—3 Dotter dazu und etwas Sacharin; zum Schluss bestreut man die Butterbrode noch mit fein geschnittenen Pistazien.

Corneliuskuchen.

10 Dg. Butter fein abtreiben, nach und nach 3 rohe und 2 passirte harte Dotter einrühren, 8 Dg. geschwellte Mandeln, einen Theil davon stossen, den andern stiftelig schneiden, fein geschnittene Citronenschalen, von 3 Klar den festen Schnee und mit Sacharin süssen; diesen Teig in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenform einfüllen und dann schöne, reife Corneliuskirschen (Dirndeln) nach Augenmass hineinstecken, in guter Hitze backen und kalt serviren.

Dobos-Torte.

10 Dg. Butter flaumig abtreiben, 3 rohe und 2 hartgekochte Dotter nach und nach einrühren, 6 Dg. fein gestossene Mandeln und von 3 Klar den festen Schnee, mit Sacharin süssen. Diesen Teig auf ein mit Butter beschmiertes Blech aufstreichen und in der Röhre in 3 Blättern backen. Sodann bereitet man folgende Crème: 3 ganze Eier werden am Feuer in einem Topf heissen Wassers so lange gesprudelt, bis sie dick sind, mit Sacharin gesüsst und ein kleines Stückchen von zuckerfreier, erweichter Cacaomasse dazu gerührt; wenn die Crème ausgekühlt ist, wird Butter abgetrieben, die Crème hineingerührt und mit dieser die Torte gefüllt.

Frühlingskrapferln.

5 Klar zu sehr festem Schnee schlagen, die 5 Dotter einrühren, 15 Dg. gestossene Mandeln und fein geschnittene Citronenschalen leicht dazu mischen, mit Sacharin süssen.

Einen Theil dieser Masse auf ein mit Butter beschmiertes Blech aufstreichen, den anderen in eine Düte füllen und damit auf dem gleichen Bleche hohe, gespitzte Krapferln aufdressiren. Die letzteren mit fein geschnittenen Pistazien dicht bestreuen und das Ganze in mittelmässiger Hitze backen. Aus dem ersten Theil runde Krapferln ausstechen, die mit Pistazien bestreuten Krapferln mit einem spitzen Messer vorsichtig aushöhlen, mit Pflaumen-Marmelade füllen und die ausgestochenen Krapferln als Böden verwenden.

Haselnusskrapferln.

10 Dg. geriebene Haselnüsse, 2 hartgekochte passirte Eidotter, 5 Dg. abgetriebene Butter, zu der man 2 rohe Eidotter verrührt hat, werden nebst fein geschnittenen Citronenschalen und mit Sacharin gesüsst, auf dem Brett zu einem Teig abgearbeitet; man macht kleine Kugerln, legt sie auf ein Blech, drückt leicht mit dem Finger in der Mitte hinein, dass ein kleines Loch entsteht, bestreicht sie mit Ei und füllt sie nach dem Backen mit Eingesottenem.

Haselnusschnitten.

3 Klar zu festen Schnee schlagen, 3 Dotter, 12 Dg. geriebene Haselnüsse, etwas Grahambrod-Brösel dazu geben und mit Sacharin süssen. Auf ein beschmiertes Blech aufstreichen, bei mittelmässiger Hitze backen. Dann ablösen, in 2 Theile schneiden, mit Aepfel- oder Pfirsichgelée füllen, übereinandersetzen, und in zierliche Schnitten schneiden.

Husarenkrapferln.

7 Dg. Butter fein abtreiben, 6 Dotter nach und nach dazu, 7 Dg. geriebene Mandeln, fein geschnittene Citronenschalen und von 3 Klar den festen Schnee leicht einrühren, mit Sacharin süssen. Diesen Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufstreichen, in mittelmässiger Hitze backen. Dann Krapferln ausstechen und in der Mitte zierlich mit Marmelade füllen.

Kaffeecrême-Torte.

3 Eiweiss zu festen Schnee schlagen, dann die 3 Dotter dazu rühren; beiläufig 10 Dg. geriebene Mandeln, 10 gestossene,

fein durchgeseiebte Kaffeebohnen, mit Sacharin süßen, und in einer ausgeschmierten Tortenform backen. Wenn die Torte kalt geworden ist, schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie mit Kaffeecrème, die man auch oben auf die Torte streicht.

Kaffeecrème: Ziemlich viel recht gute Butter fein abtreiben, 2 rohe Dotter dazu rühren, und wieder 10 gestossene Kaffeebohnen, und mit Sacharin süßen.

Kaffeecrème-Krapferln.

4 Klar zu sehr festem Schnee schlagen, die 4 Dotter leicht einrühren, 8 Dg. fein gestossene Mandeln, fein geschnittene Citronenschalen und 6 Stück gestossene Kaffeebohnen dazu mischen, mit Sacharin süßen. Diesen Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech geben, in der Röhre backen, dann mit einem Messer ablösen, runde Krapferln ausstechen und 2 und 2 mit folgender Crème zusammensetzen:

Kaffeecrème: 10 Dg. sehr gute Butter recht schaumig rühren, 1 rohes Eidotter und 10 Stück fein geriebene Kaffeebohnen gut dazu mischen, mit Sacharin süßen. Mit dieser Crème die Krapferln zusammensetzen, wie schon vorher beschrieben, und mit einem Sternröhrchen oben verziern.

Linzer Torte.

10 Dg. Butter fein abtreiben, 3 Dotter nach und nach einrühren, 6 Dg. geriebene Mandeln, 3 hartgesottene Dotter durchpassiren, von einer halben Citrone die feingeschnittene Schale, von 3 Klar den festen Schnee und etwas Grahambrod-Brösel, mit Sacharin süßen. In einer Tortenform backen; wenn es ausgekühlt ist, unterschneiden und mit Eingesottenem füllen.

Mandel-Roulade mit Quitten.

Von 3 Klar sehr festen Schnee schlagen, dann die 3 Dotter leicht verrühren und 6 Dg. geriebene Mandeln, mit Sacharin süßen; auf einem mit Butter beschmierten Blech in mittelmässiger Hitze backen. Wenn es abgelöst und gewendet ist, mit durchpassirtem Quittenmark füllen und zusammenrollen.

Mohnkuchen.

Man bereitet einen Teig wie zum Preiselbeerkuchen, nur gibt man zum Schluss 6 Dg. fein geriebenen Mohn dazu; in einer Tortenform backen.

Mohnschnitten.

10 Dg. Butter fein abreiben, 3 rohe Eierdotter nach und nach einrühren, dann 2 hartgekochte passirte Dotter, 6 Dg. fein gestossene Mandeln und von 3 Klar den festen Schnee dazu geben, mit Sacharin süßen; den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech geben, 12—15 Minuten in der Röhre backen, dann ablösen, in 2 Theile schneiden und mit Mohn füllen.

Mohnfülle: Den Mohn fein stossen, etwas fein geschnittene Citronenschale dazu geben, mit Sacharin süßen und mit 1—2 rohe Eidotter anmachen.

Mokka-Torte.

8 Dg. Butter flaumig abreiben, 3 rohe und 1 hartgekochtes, passirtes Dotter nach und nach einrühren, 6 Dg. fein gestossene Mandeln, 8 Stück fein gestossene Kaffeebohnen und von 3 Klar den festen Schnee, mit Sacharin süßen. Diesen Teig auf ein mit Butter beschmiertes Blech aufstreichen, in der Röhre backen und dann in 2 runde Scheiben schneiden.

Mokka-Crème: 3 ganze Eier mit Sacharin gesüsst, im Wasserbad so lange rühren, bis sie dicklich werden, 6 bis 8 Stück fein gestossene Kaffeebohnen gut in die Crème verrühren und dann mit dieser die Torte füllen.

Nusscrème-Torte.

10 Dg. frische Butter wird sehr fein abgetrieben, nach und nach 3 Eidotter einrühren, dann von 2 hart gekochten Eiern das Gelbe durchpassirt hineingeben, etwas feingeschnittene Citronenschalen, 6 Dg. gestossene Nusskerne, von 3 Klar den festen Schnee und mit Sacharin nach Geschmack süßen. Diese Masse auf ein mit Butter beschmiertes Blech aufstreichen, und bei nicht zu starker Hitze 15—20 Minuten backen. Gleich nachdem man es aus dem Rohr herausgenommen, mit einem dünnen Messer vom Blech ablösen, überkühlen lassen, und dann 2 runde Scheiben schneiden, eine davon auf ein Tortenblatt legen, und mit Nusscrème füllen.

Nusscrème: Von 3 Klar einen sehr festen Schnee schlagen, mit Sacharin süßen, etwas fein geschnittene Citronenschalen, 5 Dg. fein geriebene Nüsse leicht beimischen. Von dieser Crème die Hälfte leicht auf das erste Blatt geschmiert, das zweite Blatt darauf, und die obere Fläche mit dem zweiten Theil der Crème bestreichen. Wenn möglich, ist es sehr gut, wenn die Torte, bevor sie servirt wird, eine Weile am Eis steht.

Nuss-Roulade.

Von 3 Klar sehr festen Schnee schlagen, dann die 3 Dotter und 6 Dg. geriebene Mandeln leicht verrühren, mit Sacharin süßen; diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech geben, in mittelmässiger Hitze backen; wenn es aus der Röhre kommt, mit einem Messer ablösen und mit Folgendem füllen: 3 Eiweiss zu sehr festen Schnee schlagen, 6 Dg. geriebene Nüsse und fein geschnittene Citronenschalen dazu geben, mit Sacharin süßen. Wenn diese Fülle aufgestrichen, den Teig einrollen und die Roulade zu Scheiben schneiden.

Nusschnitten.

6 Dg. fein gestossene Nusskerne werden mit 2 hartgekochten und 3 rohen Eidottern verrührt, 10 Dg. Butter dazu gegeben, mit Sacharin gesüsst und der Schnee von 3 Eiweiss leicht durchgezogen. Die Masse streiche man auf ein mit Butter beschmiertes Blech und backe sie 15—20 Min. Nach dem Auskühlen überziehe man die eine Hälfte mit dem Schnee von 2 Eiweiss, etwas Sacharin und 1 Dg. fein gestossene Nüsse, lege die zweite Hälfte darauf und schneide viereckige Stücke.

Pflaumen-Gâteau.

Beiläufig 8 Dg. geriebene Mandeln, 8 Dg. geriebenen Topfen, 2 hartgekochte passirte Eidotter, fein geschnittene Citronenschalen, 5 Dg. Butter werden auf dem Nudelbrett mit einem rohen Dotter zu einen Teig abgearbeitet und mit Sacharin gesüsst. Nachdem man den Teig eine Stunde hat rasten lassen, wird er ausgewalkt, auf ein Blech gegeben, mit Ei bestrichen und mit halbirten Zwetschken belegt und bei mittelmässiger Hitze gebacken. Nach dem Herausnehmen wird der Kuchen mit zerlassener Butter bestrichen und in Stücke geschnitten.

Preiselbeerenkuchen.

6 Dg. Butter mit 5 Dotter fein abtreiben, 8 Dg. fein gestossene Mandeln, geschnittene Citronenschalen, etwas Grahambrod-Brösel, von 5 Klar den festen Schnee dazu geben und mit Sacharin süßen. In eine mit Butter ausgestrichene Tortenform einfüllen, rohe Preiselbeeren hineinstecken und in der Röhre backen.

Pressburger Nusstorte.

Einen Teig bereiten wie zum Mandel-Biscuit, nur anstatt Mandeln Nüsse nehmen, am Blech backen, 2 runde Scheiben schneiden, mit Ribiselsalse bestreichen, aufeinandersetzen und auch oben zierlich mit Ribiseln belegen.

Quitten-Torte.

10 Dg. Butter fein abtreiben, nach und nach 3 rohe und 3 hartgekochte passirte Dotter dazu, dann 6 Dg. fein gestossene Mandeln, etwas Citronenschale, mit Sacharin süßen, einen fest gekochten oder gebratenen und durchpassirten Quittenapfel und von 3 Klar den Schnee einrühren. Nachdem es im Tortenreif gebacken und ausgekühlt ist, verziert man es oben noch mit gedünsteten Quittenäpfelscheiben.

Russische Crème-Torte.

10 Dg. Butter fein abtreiben, nach und nach 3 rohe und 2 hartgekochte Dotter dazu rühren, fein geschnittene Citronenschalen, 6 Dg. fein gestossene Mandeln, mit Sacharin süßen und von 3 Klar den Schnee; in einer ausgeschmierten Tortenform backen, wenn die Torte überkühlt ist, oben mit eingekochten, mit etwas Sacharin gesüßten Preiselbeeren bestreichen und dann folgende Crème bereiten: 3 ganze Eier mit Sacharin gesüßt auf dem Feuer so lange sprudeln, bis sie dick sind, dann vom Feuer weg, und noch eine Zeit lang rühren, bis die Crème überkühlt ist, dann streicht man sie hoch aufgerichtet auf die Torte, und stellt sie 2 Stunden vor dem Serviren auf das Eis.

Salzburger Topfen-Torte.

3 Eiweiss zu Schnee schlagen, die Dotter dazu rühren, beiläufig 5 Dg. geriebene Mandeln und 5 Dg. feinen Topfen, fein geschnittene Citronenschalen, und mit Sacharin süssen. Diesen Teig auf ein mit Butter beschmiertes Blech fingerdick aufstreichen, bei mittelmässiger Hitze backen; dann vom Blech ablösen, und eine runde Scheibe in der Grösse der Torte heraus schneiden.

Topfenfülle: Sehr gute Butter (beiläufig 10 Dg.) recht fein abreiben, 2 rohe Dotter nach und nach dazu rühren, dann 8—10 Dg. fein geriebenen Topfen und 3—4 Esslöffel guten saueren Rahm dazu mischen; von einer $\frac{1}{4}$ Citrone die fein geschnittenen Schalen, und mit Sacharin süssen. Mit dieser Fülle bestreicht man das Tortenblatt, das man aus dem Teig geschnitten, beiläufig fingerhoch, und verziert dann die Torte mit kleinen, aus demselben Teig ausgestochenen Krapferln, die man ebenfalls mit der Fülle bestreicht und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

Topfen-Torte.

Man treibe 4 Eidotter mit 5 Dg. Butter schäumig ab, gebe 3 Dg. gut ausgepressten Topfen und etwa 10 Stück gestossene Mandeln dazu, etwas Salz und versüsse es mit Sacharin. Sodann den Schnee von 2 Eiweiss leicht durchziehen und in einer gut ausgeschmierten Reiform bei mässiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden backen lassen. Warm oder kalt zu Tische geben.

Topfen-Torteletten.

3 Eiweiss zu festen Schnee schlagen, die 3 rohen Dotter dazu rühren, 5 Dg. geriebene Mandeln, 5 Dg. geriebenen Topfen, 4—5 Esslöffel guten saueren Rahm, fein geschnittene Citronenschalen und mit Sacharin süssen; diesen Teig in eine breite mit Butter geschmierte Omelettenpfanne eingiessen, oben mit grob geschnittenen Mandeln bestreuen, und wenn der Teig gebacken und etwas ausgekühlt ist, kleine Torteletten ausstechen.

Wallnuss-Brödchen.

3 $\frac{1}{2}$ Dg. fein geriebene Mandeln und 15 Dg. geriebene Wallnüsse treibt man mit 5 ganzen Eiern, etwas Butter und Sacharin sehr flaumig ab, dann formt man Brödchen, bestreicht sie mit Ei und lässt sie backen.

Winterkrapferln.

Einen Teig bereiten wie zum Mandel-Biscuit, runde Krapferln ausstechen, mit Apfel-Marmelade 2 und 2 zusammensetzen.

