Ringelchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze.

209. Mandelbretzeln.

80 g kleingeschnittene Butter, 150 g Mehl, 40 g geriebene Mandeln, 50 g Zucker, 1 Ei und etwas abgeriebene Zitronenschale wird auf dem Brett zu einem glatten Teig gearbeitet, kleine Bretzeln daraus geformt, mit Eiweißschnee bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und gelb gebacken.

210. Cakes.

Auf ein Brett gibt man ¼ Kilo Mehl, 70 g Butter, fein geschnitten, 125 g Zucker, 1 Ei, 3 Löffel sauren Rahm, ein Päckchen Vanillin und 1 Messerspitze Natron. Davon macht man einen feinen Teig und walkt immer ein Stückchen so dünn aus wie ein Kartenblatt; denn je dünner die Cakes sind, desto besser und knuspriger sind sie. Dann werden sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei wenig Hitze gebacken. Sie sollen schön hellgelb bleiben.

Verschiedene Torten.

211. Gefüllte Haselnußtorte.

8 Eidotter rührt man mit 375 g Zucker sehr schaumig. Dann gibt man etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Messerspitzen Backpulver „Treff", 3 Eßlöffel Semmelbröseln, 250 g durch die Maschine geriebene Haselnüsse und den Schnee der 8 Eiweiß dazu. Eine Springform streicht man mit Butter und streut sie mit Bröseln aus, füllt die Masse ein und bäckt sie sehr langsam $^1/_2$ Stunde.

Fülle: 100 g Schokolade legt man auf einen Teller, stellt sie ins warme Rohr und läßt sie weich werden. Eine

Handvoll geriebene Haselnüsse gibt man in 3—4 Löffel gekochtes Zuckerwasser, gibt die Schokolade, 1 Eidotter, 1 Löffel gute, feste Butter, 2 Löffel Semmelbröseln und den Saft einer halben Zitrone dazu. Dieses rührt man durcheinander, läßt es sehr heiß werden und dann auskühlen.

Nachdem die Torte kalt geworden, schneidet man sie mit einem langen Messer in 2—3 Teile, streicht einige Löffel von der Fülle auf den untern Teil, legt den andern Teil darauf, füllt ihn ebenso und legt den obersten Teil vorsichtig darüber. Man gibt auf diese Torte entweder Rumeis oder man macht etwas mehr von der Fülle, überzieht sie damit oben und an den Seiten, schneidet abgezogene Mandeln länglich und besteckt sie damit, was sehr schön aussieht. Diese Torte ist sehr gut und allgemein beliebt.

212. Feine Brot-Torte.

¼ Kilo Zucker wird mit 8 Eidottern ½ Stunde gerührt. 80 g Schwarzbrotbröseln feuchtet man ¼ Stunde zuvor mit 3 Löffel Rotwein und 2 Löffel Arrak oder Rum an und läßt sie zugedeckt stehen. Dann kommen dazu: 125 g fein gewiegte Mandeln, 100 g Zitronat und Orangeat, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Messerspitzen Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, 3 Messerspitzen Backpulver und ein Stückchen geriebene Schokolade. Das Ganze, samt dem vorher gerührten Zucker und den Eidottern, rührt man noch ¼ Stunde, gibt die angefeuchteten Bröseln und zuletzt den Schnee von 7 Eiweiß dazu. Die Tortenform wird mit Butter gestrichen und ausgebröselt, die Masse eingefüllt und langsam ¾ Stunde gebacken. Nachdem die Torte kalt geworden ist, gibt man Punschglasur Nr. 245 darauf, stellt sie in die Nähe des Ofens und läßt sie trocknen. Diese Torte kann in zwei Teilen gebacken und mit Marmelade gefüllt werden.

213. Sacher-Torte.

320 g Butter wird flaumig gerührt; dazu kommen nach und nach 12 Eidotter und dann 320 g Zucker. Nun wird das Ganze $^1/_2$ Stunde gerührt. Inzwischen läßt man 140 g Schokolade mit 2 Eßlöffeln Wasser befeuchtet in der Röhre weich werden, verrührt sie gut mit der Masse und gibt zuletzt den Schnee von 12 Eiweiß hinzu. Schokoladenglasur Nr. 241 kann man hierzu verwenden.

214. Sacher-Torte auf andere Art.

140 g Butter treibe man mit 4 Eidottern flaumig ab; dann gibt man unter beständigem Rühren 105 g fein gestoßenen Zucker, 4 Tafeln in der Röhre erweichte Schokolade, etwas Vanille, etwas Zitronenschale, 70 g Mehl und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß dazu. Man bäckt sie langsam. Die Torte soll nur zweifingerhoch sein. Der Überguß ist folgender: 140 g gestoßenen Zucker und 3 Tafeln Schokolade verrühre man mit etwas Wasser, gieße noch 4 Löffel Wasser zu und lasse es $^1/_2$ Stunde kochen, bis es dick ist und glänzt. Dann streiche man diese Masse über die Torte und lasse sie trocknen.

215. Pischinger Torte.

80 g frische Butter, 80 g gestoßener Zucker, 2 gekochte Eidotter und 50 g im Rohr erweichte Schokolade werden gut miteinander vermengt. Diese Fülle streicht man zwischen 5 Karlsbader oder Marienbader Oblaten, die man auch teilen kann, und überzieht die Torte mit folgender Schokoladeglasur: 40 g Schokolade werden im Rohr erweicht. Inzwischen kocht man 60 g Zucker mit 3 Eßlöffel Wasser, bis er dicke Tropfen wirft, vermengt alles gut, gibt ein nußgroßes Stück Butter hinzu und verwendet die Glasur noch warm.

216. Linzer Torte.

Es werden 3 hartgekochte Eier fein zerdrückt, dann mengt man nach und nach 3 rohe Eidotter und 250 g Zucker darunter. 250 g frische, feste Butter schneidet man klein und gibt sie mit etwas abgeriebener Zitronenschale dazu; ebenso 250 g Mehl. Diese Masse wird so lange geknetet, bis sie zäh ist. Man teilt dann den Teig in eine größere und eine kleinere Hälfte, gibt den größeren Teil in die Tortenform und schneidet oder radelt mit dem Rädchen aus dem kleineren Teil fingerbreite Streifen, von welchen man auf die Torte ein Gitter macht, das man außen herum mit einem Streifen abschließt. Die Torte wird mit Ei bestrichen und $^1/_2$ Stunde schön gelb gebacken. Nachdem sie ausgekühlt ist, füllt man die Vertiefungen zwischen dem Gitter mit beliebiger Marmelade.

217. Gerührte Linzer Torte.

250 g Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 6 Eidotter dazu und rührt das ganze $^1/_2$ Stunde. Dann kommen 250 g Zucker, 250 g geschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Orange, ebenso etwas Zitronenschale, etwas Vanillin und 250 g Mehl dazu. Dies alles wird fest durcheinandergemengt. Diese Masse bäckt man in 3 Teilen in der Tortenform, bestreicht jeden derselben vor dem Backen mit Eiweiß, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn schön gelb. Nachdem die Teile ausgekühlt sind, bestreicht man jeden mit beliebiger Marmelade, legt sie gleichmäßig aufeinander und verziert dann die Torte mit weißer Glasur Nr. 242 und mit frischen oder kandierten Früchten.

218. Wiener Gigerl-Torte.

8 Eidotter und 1 ganzes Ei werden mit 140 g Zucker schaumig gerührt. Dann gibt man 110 g geriebene Haselnüsse dazu und rührt nochmals $^1/_4$ Stunde. 100 g Schokolade

werden im warmen Rohr erweicht oder fein gerieben und 30 g Semmelbröseln und 2 Löffel Wasser dazugegeben. Der Schnee der 8 Eiweiß wird leicht daruntergehoben, 3 Messerspitzen Backpulver machen die Torte sehr leicht und hoch. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln bestreute Sprungform gefüllt und langsam gebacken. Fülle zur Torte: 200 g Zucker werden mit wenig Wasser und etwas Vanille dick gekocht, vom Feuer genommen und 120 g Butter und 3 Eidotter damit verrührt. Dann kommen 100 g Schokolade dazu und wird so lange gerührt, bis die Fülle kalt und streichbar geworden ist. Die Torte wird in 4 Blätter zerschnitten, gefüllt, mit der Fülle auch außen bestrichen und mit in kleine Würfeln zerschnittenen Waffeln bestreut. Diese Fülle ist auch sehr gut zur Mandeltorte Nr. 228 und sehr beliebt.

219. Reichenberger Torte.

160 g Butter, 160 g Zucker, 160 g geriebene Mandeln, 1 Eidotter werden zu einem Teig gemacht und gut durchgeknetet. Einen Teil des Teiges läßt man zurück und legt den übrigen in die Form, bestreicht ihn mit Pfirsich- oder Aprikosenmarmelade, macht ein Gitter darauf, bestreicht dieses mit verklopftem Ei und bäckt die Torte $^1/_2$ Stunde. Noch warm, wird sie mit feinem Zucker bestreut.

220. Biskuit-Torte mit Nußcreme.

4 Eidotter rührt man mit 90 g Zucker schaumig, gibt 60 g Mehl dazu, 2 Messerspitzen Backpulver und den Schnee von 4 Eiweiß. Ist die Torte vollständig ausgekühlt, schneidet man sie der Mitte nach durch und gibt nachstehende Creme hinein: 100 g Walnußkerne reibt man durch die Maschine und rührt sie mit 4—5 Löffeln kalter Milch zu einem Brei. 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eidotter wird gerührt und zu dem Nußbrei gegeben. Folgender Guß wird

darauf gegeben: 125 g Staubzucker, 1 Kaffeelöffel Rum und etwas Orangen- oder Zitronensaft wird verrührt und auf die Torte gegeben.

221. Eierschnee-Torte mit Himbeeren.

Man bäckt eine Torte von mürbem Teig nach Nr. 176. Von 4—5 Eiweiß schlägt man einen sehr steifen Schnee, unter welchen man 4 Löffel Zucker und 1 l reife Himbeeren mischt und gibt diese Masse auf die fertig gebackene Torte, streicht sie glatt, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie, bis sich eine lichtgelbe Kruste gebildet hat.

222. Sehr feine Nußtorte.

210 g Zucker rührt man mit 6 Eidottern, mischt 210 g mit den Schalen fein geschnittene Walnüsse, 70 g geriebene Schokolade, eine Messerspitze Nelken, den Schnee von 6 Eiweiß und 70 g mit Rum oder Likör befeuchtete Brotbröseln darunter. Man bäckt die Torte in einer Form; ist sie ausgekühlt, schneidet man sie zweimal durch und füllt sie mit beliebiger Marmelade und einigen Löffeln Obersschaum. Es ist dies eine sehr gute, beliebte Torte.

223. Topfentorte.

Man fertigt einen Teig aus 110 g Butter, 140 g Mehl, 70 g Zucker, 2 Eidottern, etwas Zitrone und zwei Messerspitzen Backpulver, knetet ihn gut auf dem Brett, walkt ihn aus und bäckt ihn halbfertig in der Tortenform. Währenddem treibt man 2 Löffel Butter mit 2 Eidottern gut ab, gibt 3 Löffel Zucker, etwas Vanillin, wenig Salz und den festen Schnee von 2 Eiweiß dazu, rührt dieses mit $^1/_2$ Kilo gutem festem Topfen durcheinander und gibt diese Masse auf den Kuchen. Dann schlägt man von 3 Eiweiß Schnee, gibt 1 Löffel Zucker darunter, streicht dieses auf die Torte und läßt diese noch 20 Minuten backen. Je nach Geschmack kann man auch etwas Weinbeeren und Mandeln zu dem Topfen geben.

224. Grießtorte.

250 g Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann kommen 60 g fein gewiegte Mandeln, darunter einige bittere, der Saft einer Zitrone, etwas abgeriebene Zitronenschale, 160 g feiner Grieß und der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Eine Form bestreicht man mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie $^1/_2$ Stunde.

225. Orangentorte.

5 Eidotter rührt man mit 140 g Zucker schaumig. Dann gibt man die Schale einer abgeriebenen Orange, 2 Messerspitzen Backpulver, 140 g abgezogene, geriebene Mandeln, den Saft einer Orange, 70 g Mehl und den Schnee der 5 Eiweiß dazu. Ist die Torte gebacken, gibt man Orangenglasur darüber. Will man sie verzieren, schält man 1 Orange, teilt sie und taucht jedes Stückchen in gesponnenen Zucker und garniert damit die Torte, was sehr schön aussieht.

226. Feine Kastanientorte.

Man kocht $^1/_2$ Kilo Kastanien in 20 Minuten weich und schält sie, indem man immer nur einige Stücke aus dem heißen Wasser nimmt. Hierauf werden sie durch die Mandelmühle getrieben. 140 g Butter werden schaumig gerührt, 1 ganzes Ei und 2 Eiweiß, 140 g Zucker, ein Päckchen Vanillin, 2 Messerspitzen Backpulver hinzugegeben und dies alles $^1/_2$ Stunde gerührt. Die Kastanien werden daruntergemengt und die Masse in zwei Teilen in einer gut ausgebutterten Tortenform langsam gebacken. Nach dem Erkalten gibt man auf den einen Teil beliebige Marmelade, legt den zweiten Teil darauf und gibt Eierschaumglasur mit Likör Nr. 246 darüber. Diese Torte ist vorzüglich.

227. Kartoffeltorte.

250 g Zucker werden mit 6 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann kommen 250 g frischgekochte, aber kalte Kar-

toffeln, welche gerieben oder durch die Maschine getrieben wurden, nebst 30 g fein gewiegtem Zitronat, 30 g Orangeat, etwas Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt und ein wenig Nelken dazu. Der festgeschlagene Schnee von 4 Eiweiß wird daruntergehoben und die Torte in einer Form langsam gebacken.

228. Ungarische Mandeltorte.

250 g Zucker rührt man mit 8 Eidottern schaumig ab. Dann gibt man 250 g unabgezogene, geriebene Mandeln, 8 Löffel Semmelbröseln und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, rührt alles gut zusammen und hebt zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß darunter. Eine Springform streicht man mit Butter und bäckt die Torte $^1/_2$ Stunde. Nach dem Erkalten schneidet man sie in drei Teile und füllt sie mit Apfelgelee.

229. Torte mit Früchten.

Man rührt 125 g Zucker mit 3 Eidottern und 3 ganzen Eiern $^3/_4$ Stunden sehr schaumig. Dann kommen 125 g abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Eine Springform wird mit Butterteig Nr. 175 ausgelegt, mit eingekochten Früchten, wie Weichseln, Johannisbeeren, Himbeeren oder auch Marmelade belegt, die Masse darübergegossen und langsam gebacken. Die Torte wird schöner, wenn man auf die Früchte eine Backoblate legt und dann erst die Masse darübergibt.

230. Zaubertorte.

125 g Zucker werden mit 4 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt; dann kommt dazu: 125 g geschälte, geriebene Mandeln, 125 g geriebene gelbe Rüben und der Schnee der 4 Eiweiß. Die Torte wird sehr langsam gebacken. Ist sie ausgekühlt, kommt folgender Guß darauf: 3 Tafeln Schokolade, 1 Eßlöffel Zucker, ein kleines Stückchen Butter wird mit 3 Löffeln

Milch aufgekocht und warm auf die Torte gestrichen. Sie schmeckt wie eine feine Fruchttorte, doch errät niemand den wahren Inhalt.

231. Gefüllte Schokoladentorte.

250 g Schokolade legt man auf einen Teller, stellt sie warm, daß sie weich wird, zerdrückt sie mit einem Löffel und läßt sie kalt werden. 250 g Butter werden mit 5 Eidottern schaumig gerührt. Dann kommen 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 130 g fein gewiegte Mandeln, die zerdrückte Schokolade und 130 g Mehl dazu und wird alles zusammen noch 1/4 Stunde fest gerührt. Zuletzt hebt man den Schnee der 5 Eiweiß darunter und bäckt die Torte in zwei gleich großen Formen bei anhaltender Hitze 3/4 Stunden. Hat man nicht zwei gleiche Formen, so bäckt man die Torte in einer großen Form und schneidet sie nach dem Erkalten in der Mitte quer durch. Dann gibt man auf den einen Teil eingekochte Früchte, legt den zweiten Teil darauf und überzieht sie mit folgendem Guß: 65 g Schokolade kocht man mit 3 Löffel Wasser und 100 g Zucker zu einem dicken Brei, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, überzieht, noch warm, die Torte damit und stellt sie auf einem Backblech einige Minuten ins lauwarme Rohr zum Trocknen.

232. Sandtorte.

150 g Butter rührt man mit 150 g Zucker schaumig ab, gibt nach und nach 4 Eidotter und etwas abgeriebene Zitrone dazu und verrührt alles gut. Dann kommen 150 g Mehl und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß und etwas Backpulver darunter. Man bäckt sie in einer mit Butter bestrichenen und mit Bröseln bestreuten Form langsam 3/4 Stunden. Diese Torte kann gefüllt und mit Zitroneneis überzogen werden, in welches man verschiedene eingekochte Früchte legt.

233. Englische Torte.

280 g Butter rührt man mit 280 g Zucker schaumig, gibt nach und nach 6 Eidotter dazu und rührt dieses eine halbe Stunde. Dann gibt man 140 g gewiegte Sultaninen, 35 g fein gewiegtes Zitronat, etwas Vanillin, 280 g Mehl, 2 Messerspitzen Backpulver und den Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt die Torte in die Form, streut sie mit feinen Mandeln und Zucker und bäckt sie $^3/_4$ Stunden.

234. Gute Wiener Torte.

Es werden 125 g Butter, mit Kunerol vermischt, mit 250 g Zucker und etwas Vanille schaumig gerührt. Während des Rührens gibt man nach und nach 4 Eidotter dazu. Ist alles gut verrührt, kommt $^1/_2$ Tasse Milch, 250 g Mehl, der Schnee der 4 Eiweiß und $^1/_2$ Päckchen Backpulver dazu. Eine Form wird mit Butter bestrichen, und man gibt den dritten Teil der Masse hinein. Die andere Masse teilt man in 2 Hälften. Den einen Teil färbt man mit etwas Erdbeersaft oder Cochenille, den andern mit etwas Kakao. Zwischen jeden der Teile legt man Backoblaten, damit die Farben nicht ineinanderfließen. Backzeit 1 Stunde. Man glasiert die Torte mit Schokoladeglasur Nr. 241.

235. Punschtorte.

140 g Butter werden mit 140 g Zucker schaumig gerührt. Dann kommen 25 g geschälte, fein gewiegte Mandeln, 8 Eidotter, 2 Löffel Rum, etwas Zitrone, $^1/_2$ Päckchen „Treff"-Backpulver, 140 g Mehl und der Schnee der 8 Eiweiß dazu. Die Masse wird eingefüllt und 1 Stunde gebacken. Ist die Torte ausgekühlt, überzieht man sie mit Punschglasur Nr. 245.

236. Kaiser-Torte.

280 g Zucker werden mit 4 ganzen Eiern und 5 Dottern $^1/_2$ Stunde gerührt; 280 g lauwarme Butter, etwas Zitrone, 280 g Mehl und zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß wird dazu-

gegeben. Man bäckt aus der Masse 2 gleichstarke, runde Blätter, welche man, nachdem sie kalt geworden sind, mit Aprikosenmarmelade bestreicht, mit dünnen Orangenschnitten belegt, das zweite Blatt darüberlegt und mit einer Orangenglasur Nr. 240 überzieht.

237. Karlsbader Torte.

6 Eidotter werden mit 8 Löffel Zucker, dem Saft einer Zitrone und etwas abgeriebener Schale $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt. Dann gibt man 100 g fein gewiegte Mandeln, 100 g Zitronat und Orangeat, 2 Messerspitzen Zimt und etwas weniger Nelken dazu. 8 Löffel Semmelbröseln hat man vorher mit 3—4 Löffeln weißem Kochwein und 1 Löffel Rum angefeuchtet. Diese gibt man an die Masse und verrührt alles mit 2 Messerspitzen Backpulver, zuletzt hebt man den Schnee der 6 Eiweiß darunter. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und $^3/_4$ Stunden gebacken. Nachdem die Torte ausgekühlt ist, überzieht man sie mit Früchtenglasur Nr. 248 und stellt sie noch kurze Zeit ins lauwarme Rohr zum Trocknen.

238. Gute Egerer Torte.

125 g Zucker rührt man mit 6 Eidottern schaumig, gibt das Gelbe einer abgeriebenen Orange, 125 g geschälte, ziemlich fein gewiegte Mandeln, 2 Löffel Stärkemehl und den Schnee von 6 Eiweiß dazu. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und die Torte langsam darin gebacken. Man gibt eine Orangenglasur Nr. 240 darauf.

239. Kaiser Jubiläums-Torte.

140 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln werden mit 70 g Zucker in einer flachen Kasserolle gelb geröstet. Sind sie ausgekühlt, bröselt man sie auseinander, dann rührt man 210 g Zucker mit 7 Eidottern und 2 ganzen Eiern, sowie 140 g mit den Schalen fein geschnittene Mandeln $^3/_4$ Stun-

den und mischt hierauf die gerösteten Mandeln, 40 g fein geschnittenes Zitronat, 30 g Orangeat, etwas abgeriebene Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 70 g mit Rum befeuchtete Bröseln dazu und hebt zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter. Man füllt die Masse in eine Form und bäckt sie $^3/_4$ Stunde sehr langsam. Die Torte wird mit Eierschaumglasur Nr. 246 überzogen und mit verschiedenen eingesottenen Früchten verziert.

Glasuren für Torten und kleine Bäckereien.

240. Orangen-Glasur.

Es werden 125 g Zucker mit $^1/_8$ l Wasser gekocht, bis er spinnt. Dann kommen das Gelbe einer abgeriebenen halben Orange, der Saft einer ganzen Orange und 1 Löffel Rum dazu. Die Glasur muß warm verwendet werden. Schmale Orangeschnitten taucht man in heißen, gesponnenen Zucker und belegt damit die Torte. Statt Orangen kann man auch Zitronen verwenden.

241. Schokolade-Glasur.

80 g feine Schokolade wird mit einigen Löffeln Wasser auf dem Feuer abgerührt. Dann gibt man 80 g Staubzucker mit noch 2 Löffeln Wasser dazu und läßt dieses unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es einen Faden zieht. Man rührt die Glasur kalt und gibt sie sogleich über die Torte. Sollte sie zu dick werden, gießt man 1 Löffel Wasser nach.

242. Weiße Glasur.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g feinem Staubzucker und einigen Tropfen Zitronensaft schaumig gerührt. Man streicht diese Glasur mit einem Pinsel