

Torten und Kuchen.

Die Formen für Torten und Kuchen müssen vermittlest eines Pinsels mit zerlassener Butter angestrichen und mit gesiebttem Zwieback oder Weißbrot bestreut werden und man läßt sie gewöhnlich in der Form erkalten, ehe sie herausgenommen werden, doch gibt es Ausnahmen, die dann bemerkt sind.

Wenn sich in der Puppenküche ganz flache Formen befinden, so können Nr. 7, 15, 16, 17 statt auf dem Backblech in solcher Form gebacken werden.

1.

Biscuit-Torte.

Nimm 20 Gramm fein gesiebtten Zucker, 30 Gramm feinstes Mehl und ein Ei, trenne das Eigelb vorsichtig vom Eiweiß, daß nichts von dem Gelben zum Weißen

fomme und rühre das Eigelb mit dem Zucker immer nach einer Seite hin und recht kräftig, bis es recht schaumig ist; füge nun, theelöffelweise, das Mehl hinzu und rühre immer kräftig und gleichmäßig nicht bald schnell und bald langsam; laß, wenn das Mehl darin ist, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (das Rühren darf durchaus nicht unterbrochen werden), ziehe ihn rasch unter die Masse und backe ihn 20 Minuten lang.

2.

Kartoffel-Torte.

Reibe Kartoffeln, welche Tags vorher gekocht worden, auf dem Reibeisen und nimm davon 40 Gramm; dann 20 Gramm Zucker, 8 Gramm fein gestoßene Mandeln und ein Ei; verrühre das Eigelb mit Zucker und Mandeln, gib hierauf die Kartoffeln und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und backe sie wie die Biscuit-Torte, mit der sie viele Aehnlichkeit hat.

3.

Chocolade-Torte.

Stoße 15 Gramm Chocolade im Mörser ganz fein, rühre sie mit 30 Gramm geriebenem Zucker und einem Eidotter recht kräftig, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter und backe sie, wie die Biscuit-Torte.

4.

Mandel-Torte.

Stoße oder hacke 25 Gramm abgezogene Mandeln fein und verrühre sie mit 30 Gramm gestoßenem Zucker und zwei Eidottern; füge ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzu und backe die Torte in einem abgekühlten Ofen langsam zu schöner gelbbrauner Farbe etwa eine halbe Stunde lang.

5.

Zwieback-Torte.

Rühre zwei große Eidotter mit 60 Gramm gesiebttem Zucker, 15 Gramm abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln, worunter eine bittere, einer Gewürznelke, einem Gramm Zimmet, beides fein gestoßen, einem Stückchen fein geschnittene Succade und abgeriebener Schale und Saft eines Citronen-Achtel, eine Viertelstunde lang ohne Aufhören; gib dann zwei zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu und zuletzt 40 Gramm gestoßenen und durchgesiebten Zwieback recht schnell darunter und backe eine halbe Stunde lang.

Diese vortreffliche Torte, welche sich auch wochenlang hält, ist besonders zu empfehlen, wenn die Puppen Besuch von ihren Vettern erwarten, denn sie ist gleich der folgenden bei den Herren sehr beliebt.

6.

Pfund-Torte.

Nimm feinstes Mehl, Zucker und Butter ohne Salz, von jedem 60 Gramm (für die großen Leute wird von jedem ein Pfund genommen, daher der Name) ein Ei, ein Eigelb, 2 Gramm Zimmet, 1½ Gramm Gewürznelke, beides fein gestoßen, 15 Gramm Succade fein geschnitten. Die Butter wird zu Schaum gerührt und dann alles theelöffelweise hinein gegeben, so daß alles zugleich aufgeht und bei mäßiger Hitze in einer Form mit Rohr in der Mitte stark eine halbe Stunde lang gebacken.

7.

Linzer-Torte.

Stoße 30 Gramm nicht abgezogene Mandeln und siebe sie durch einen Seiher, thue sie auf das Backbrett, vermische sie mit 30 Gramm Zucker und ebenso viel Mehl zu einem Häufchen und mache in der Mitte eine Grube, in welche Du 30 Gramm frische zerbröckelte Butter, ein halbes Ei, die abgeriebene Schale eines Citronen-Achters und ein wenig Zimmet und Gewürznelke gibst und es zu einem Teig vermengst, den Du in ein Tuch schlägst und eine Weile an einen kalten Ort legst; hierauf rolle ihn aus, schneide ihn rund und lege ihn auf das Backblech; kneife einen Rand und bestreiche ihn mit Ei, backe

die Torte dann in einem mäßig warmen Ofen sehr langsam schön lichtgelb und belege sie beim Gebrauche mit eingemachten Früchten. Es ist gut, wenn Du sie Tags vorher backen kannst.

8.

Aniskuchen.

Berrühre ein Eigelb mit 60 Gramm Zucker, gib dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, hierauf 30 Gramm Mehl und für einen Pfennig Anissamen, thue es in eine Form und backe den Kuchen zwanzig bis dreißig Minuten lang im Backofen. Statt Anissamen kann ein wenig Vanille genommen werden.

9.

Auflege-Kuchen.

Nimm 60 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker, 60 Gramm Butter und ein Ei; die Butter wird geschmolzen, daß alles Unreine zurückbleibe, und abgekühlt; hierauf der Zucker mit etwas abgeriebener Citronenschale, das Mehl und das Ei hinzugethan und gut gerührt. Dann werden von dieser Masse bei mittlerer Hitze drei Kuchen lichtgelb gebacken und wenn sie kalt geworden sind, zwei davon mit Gelée bestrichen, auf einander gelegt und der obere mit Zucker bestreut.

10.

Amerikanischer Kuchen. (Sponge-Cake.)

Gib 40 Gramm gestoßenen Zucker mit einem Ei in einen Topf, stelle diesen in kochendes Wasser und schlage es mit einem kleinen Besen, bis es warm und dick geworden ist, nimm den Topf nun aus dem Wasser und fahre mit dem schlagen fort bis zum Erkalten, worauf 40 Gramm feines Mehl und ein wenig fein gehackte Citronenschale darunter gerührt wird; lege dann die Masse in eine leicht mit Butter bestrichene und mit Mehl leicht bestreute Form, backe sie eine halbe Stunde lang in einem mäßig warmen Ofen, worauf Du sie auf ein Sieb stürzest und erkalten läßt.

Du kannst diese Masse aber auch in kleinen Förmchen backen, die anstatt mit Mehl, mit Zucker bestäubt und wenn sie gefüllt sind (nicht zu voll), oben auch noch mit Zucker bestreut werden.

11.

Rahm-Torte.

Belege eine Tortenform mit Blätterteig oder mürbem Teig, kneise oben einen Rand und gib auf den Boden Rosinen oder Corinthen; nimm dann ein halbes Maßchen süßen dicken Rahm, 8 Gramm Zucker, einen halben Theelöffel feines Mehl und ein

kleines Ei; rühre Mehl und Zucker mit ein wenig von dem Rahm glatt an, dann das Ei hinzu, hierauf den Rahm, gieße es nun in die Form und bade es im Backofen; kann auch warm als Mehlspeise gegeben werden.

12.

Reis-Torte.

Koche 30 Gramm Reis in siedendem Wasser weich, laß ihn ablaufen und etwas erkalten; schneide dann die Schale einer halben Citrone in ganz schmale längliche Streifchen und koche sie auch in siedendem Wasser, welches Du öfters abgießest und durch neues ersetzt, um das Bittere herauszuziehen und mische sie dann unter den Reis nebst dem Reste der halben Citrone und Zucker nach Geschmack; belege nun eine Tortenform mit Blätterteig oder mürbem Teig, wie es bei der Rahm-Torte angegeben, fülle die Reismasse hinein und lege einige Bröckchen Butter darauf; bade sie bei mäßiger Hitze und bestreue sie beim Serviren stark mit Zucker und Zimmet.

13.

Citronen-Torte.

Nimm 15 Gramm Mehl und 8 Gramm Butter auf das Backbrett, verknete es mit einem Theelöffel Ei und etwas Salz zu einem Teig, rolle ihn dünn

aus und belege eine Tortenform damit; reibe an einem Stück Zucker eine halbe Citrone ab, schabe das Abgeriebene mit einem Messer herunter und stoße den übrigen Zucker fein, siebe ihn, rühre ihn mit einem Eidotter eine gute Weile recht kräftig und füge dann den Saft eines Citronenviertels und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß langsam hinzu; gib dann in den Teig, den Du unterdessen hast fertig backen lassen, die Citronenmasse hinein und laß die Torte nun vollends ausbacken.

14.

Johannisbeer-Torte.

Schlage ein kleines Eiweiß zu Schnee, vermische es mit 15 Gramm abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und 15 Gramm Zucker und schlage es noch eine Weile, bis es dicklich wird, lege die Form mit mürbem Teig aus, streiche ein wenig von dem Schnee auf den Boden und lege mit Zucker vermischte Johannisbeeren darauf; gieße den übrigen Schnee darüber und bringe die Torte gleich in den Backofen.

15.

Apfelfuchen.

Rolle mürben Teig aus, schneide ihn rund, gib ihn auf das Backblech, kneife ihn rund herum ein, daß ein kleiner Rand entsteht und streue fein

gestoßenen Zwieback darüber, schnitzele nun einen geschälten Apfel in ganz kleine feine Scheibchen, belege den Teig damit, streue Zwieback, Zucker, Zimmt, Citronenschale und Corinthen darüber, lege kleine Butterflöckchen darauf und backe den Kuchen in frischer Hitze.

16.

Heidelbeer-Kuchen.

Bereite ihn wie den Apfel-Kuchen, bestreue die Heidelbeeren aber nur reichlich mit Zucker oder rühre ein Stückchen Butter mit einem halben Ei ab, gib einen Theelöffel Mehl, einen Theelöffel Zucker und drei Eßlöffel süßen Rahm dazu, gieße es auf die bereits wohl mit Zucker bestreuten Heidelbeeren und streue über diesen Guß auch noch Zucker und Zimmt.

17.

Kirschen-Kuchen.

Koche etwa 30 Gramm ohne Kerne getrocknete Kirschen, mit weißem Wein, Zucker und ein wenig Citronenschale recht kurz ein, lege von Pinzer Teig (s. Nr. 7) eine Platte wie zu dem Apfel-Kuchen auf das Backblech, belege ihn ganz dicht mit den Kirschen, die aber durchaus keine Bräthe haben dürfen, und backe es wie Nr. 7. Statt Kirschen kannst Du auch Rosinen nehmen.

Gugelhoppf (Rodon, Baba).

Rühre 30 Gramm Butter zu Schaum, und dann nach und nach ein verklopftes Ei und 45 Gramm feines Mehl hinein, indem zuerst ein Theelöffel Ei gut darin verrührt wird, hierauf etwas Mehl und so abwechselnd, bis beides verbraucht ist, füge nun noch anderthalb Eßlöffel Milch, einen halben Theelöffel Hefe, drei abgezogene fein gestoßene Mandeln, 4 Gramm Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale hinzu, fülle den Teig in die Gugelhoppf-(Schnecken-) Form, laß ihn gehen und backe ihn schön gelb.

