

Feineres Backwerk.

Um einen gewöhnlichen Tortenteig anzufertigen, siehe Nr. 152. Wenn er, wie vorgeschrieben, gut ausgerollt ist, so schneidet man mehrere beliebig große Teigböden und legt diese auf eine eiserne Platte. Dann schneidet man den übrigen Teig in zwei- bis dreifingerbreite Streifen, die man auf den befeuchteten Rand des obern Teighodens zweimal rundherum legt, um so einen etwas hohen Tortenrand zu bilden. Nun füllt man die bestimmten Früchte oder Crème zc. in die geformte Torte, mache von feinen Teigstreifen ein Gitter darüber, bestreicht dieses mit zerklöpftem Eiergelb und läßt dann bei starker Hitze die Torte rasch backen.

427. Mürbe Brezeln.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nimm ein Viertelpfund Butter, schneide diese unter das Mehl und zerreibe es wohl; dann vermische einen Schoppen sauren Rahm mit 2 Eiern und etwas guter Hefen und menge dieses mit dem Mehle zu einem Teige. Von diesem Teige flechte Brezeln, bestreiche dieselben oben mit gerührtem Eiergelb, bestreue sie mit gehackten Mandeln und lasse sie, nachdem sie aufgegangen sind, auf einem Bleche im Backofen schön ausbacken.

428. Kölnische Betschwesterbrezeln.

Man nimmt ein halb Pfund süße, feingestößene Mandeln, ein halb Pfund feingestößenen Zucker, ein halb Pfund Mehl und vier Eier und knetet dies alles zusammen zu einem Teige, aus welchem man kleine Brezeln von beliebiger Form und Größe macht, die man mit Eiergelb bestreicht, mit Zucker und Zimmet bestreut und auf ein mit