

einem Blatt Buttertaig ausgelegt seyn muß, schnell eingefüllt, und im Ofen gebacken.

Butter-Torte.

Man rührt zuerst anderthalb Viertelpfund Butter leicht, nimmt dann das Gelbe von 12 Eiern, ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm dazu, und schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum. Dieß alles wird noch eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Mutschel-Mehl gestreut, ein dünn ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, vor dem Einfüllen ein halbes Viertelpfund gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen nebst dem Abgeriebenen von einer Zitrone an die Masse gethan, dieselbe gleich eingefüllt, und langsam gebacken.

Torte von Kartoffeln oder Grundbirnen.

Die Grund- oder Erdbirnen werden roh geschält, und weich gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hierauf läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu 3 Viertelpfund geriebenen Grundbirnen ein halbes Pfund gestiebten Zucker, rührt dieß in einem Hasen mit 7 ganzen und 7 gelben Eiern eine Stunde, reibt eine Zitrone auf dem Reibeisen ab, thut es nebst dem Saft aber nicht eher als kurz vor dem Einfüllen an die Masse, füllt sie in einen blechernen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

Bei den Grundbirnen-Torten muß