

Göppinger Kochbuch

Zweiter Theil

oder

Neue Sammlung

vieler

Vorschriften

von

Fastenspeisen

und allerley

Koch- und Backwerk

für

junges Frauenzimmer

von

**einer Freundin der Kochkunst
in Göppingen.**



**Stuttgart,
bei Erhard und Löslund.**

1790.

A 165180

neben herum von Wassertag ein Wärgelen, bestreicht es, damit der Ring fest halte, mit einem Ey, streicht es inwendig mit Butter aus, und besäet es mit etwas Semmelmehl; und weil die Mandel, oder Biscuit-Torten in der Mitte eine Höhlung erfordern, so kann man von Blech ein Rohr machen lassen, welches unten ein wenig weiter ist, bestreicht es auch mit Butter, besäet es in der Mitte, und füllt die Torte ein.

Gelbe Rüben-Torte.

Etliche gelbe Rüben werden abgesotten, und wenn sie erkaltet sind, gerieben; von 2 Kreuzerwecken werden die Rinden abgeschält und in gute Milch, von ohngefähr einem Schoppen, gewaicht; wenn sie weich sind, werden sie über dem Feuer zu einem Brei gekocht; hernach läßt man sie wieder erkalten, rührt ohngefähr ein Vierling Butter mit Eyergeld wohl, nebst ein Viertel Pfund zart gestosene Mandel, Zucker nach Belieben, je nachdem man sie süß oder nicht sogar süß haben will, etwas geschnittenen Citronenschalen, wer will, nimmt auch Zimmt darein; alsdann thut man ein paar Handvoll von den geriebenen gelben Rüben darzu, schlägt das Eyerweiß zum Schaum und rührt es darein, bis es dem Augenmaas

maas nach in der Dicke recht ist. So kann man es in eine Torte füllen, oder einen Ring oder Kranz von Taig in eine Schüssel thun, und darein füllen, oben wohl mit Zucker besäen, und in dem Backofen oder Tortenpfanne backen. Auf solche Weise kann man es als ein Gemüß oder als eine Torte geben.

Eine Torte von Spießhut Taig.

Es wird ein halb Pfund Butter mit 6 Eyer gelb und ein wenig gestossenen Mandeln gerührt, ein halbes Pfund Zucker und etwas geschnittene Citronenschalen, wird noch ein wenig mit gerührt; alsdann wird ein halbes Pfund Mehl, etwas süßer Kohn, nebst dem zum Schnee geschlagenen Eyerweiß dazu gethan, man kann auch Citronat und Pommeranzenschalen dazu nehmen; ferner wird ein rundes Blech, größer als ein Teller, mit Butter bestrichen, und ein wenig mit Semmelmehl bestreuet, von der Masse Fingersdick darauf gestrichen, und in der Tortenpfanne schön gelb gebacken; man kann in die Tortenpfanne unter das Blech etwas Salz streuen, daß es unten Hitze behalte und doch nicht so gern anbrenne; hierauf wird die Torte wieder mit der Masse überstrichen, und abermal gebacken, und so dre-
vier

vier bis fünfmal; alsdann kann man sie mit einem Ei garniren, oder man kann sie mit Mandeln bestecken und wenn diese ein wenig rösch sind, kann man sie mit Ei garniren.

Eine eingeschlagene Mandel-Torte.

Es werden 2 Eyer gelb mit 2 Löffelvoll süßem Rohn, ein Löffelvoll Zucker, ein Stücklein Butter nicht gar wie ein Ei, mit Mehl angemacht, wie ein Nudelntaig, hievon wird ein Stück ausgewellt, eben so wie zu Nudeln, ein Becken oder ein Blech mit einem Ranst wird mit Butter bestrichen, und mit dem Taig ausgelegt; gut ist es, wenn man einen blechernen Ring hat, der geradauf geht, und ohngefähr eine Weitung hat, wie sonst unten in den Schneckenmödeln; dieser Ring wird auch mit Butter bestrichen, alsdann wird in der Mitte ein klein Stücklein von dem Taig aus dem Boden herausgeschnitten, und ringsherum Schnitte hinein gemacht, bis es die Weitung von dem Ring hat; das Aufgeschnittene davon wird über sich an dem Ring herum gepappt, darein eine Fülle gemacht, wie zu einer guten Mandeltorte, je nachdem man die Torte groß oder klein will, oder das Blech dazu hoch oder niedrig ist; es muß immer ein Blech seyn, das ohngefähr drey

drey Finger hoch ist; in die Mandelfülle kann man Gewürz, Zimmet und Nägeln thun, oder man kann sie blos mit Citronen und Pommeranzenschalen geben; hierauf wird der Teig eingefüllt, von obbemeldtem Teig ein Deckel darüber gemacht wie der Boden ist, ferner wird ein paar Eyerweiß zu einem Schaum geschlagen, eine Handvoll Zucker darein gerührt, die Torte damit überstrichen, eine Handvoll Mandel wird abgeschält, groblecht gestosen, ein wenig Zucker darunter gerieben, auf der Torte herum gestreuet, welche noch ein wenig mit Zucker übersäet und in einem Ofen schön gelb gebacken wird.

Biscuit-Torte.

Acht Eyer und 2 Dotter werden mit einem halben Pfund Zucker wohl gerührt, weil das Rühren die Hauptsache davon ist, alsdann eine halbe Citrone auf dem Zucker abgerieben, und mit gerührt; ferner werden anderthalb Bierling Stärkmehl, welches wohl abgetrocknet, und durch einen Seiher oder Zuckersieb gesiebet worden, nebst dem Saft von einer Citrone hinein gerührt, anstatt des Citronensafts kann man auch Irbseleinsaft nehmen, welches es sehr angenehm macht; ein Tortenmodel wird mit
Butt