

Lekach (Honigkuchen)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Österreich.

Zu einer großen Torten nimh 3 Viertling Butter in einen Weidling / diesen eine halbe Stund pflämig abgetrieben rühre darein 1/2 Pfund klein gestoßene Mandeln / rühre es wiederum eine halbe Stund / nihm ein halb Pfund gesäthen Zucker / eine Viertelstund gerührt. Auf die letzte bereite drey Vierting gesäthes Mund=Mehl / von ein Lemoni die Schälern klein geschnitten / so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt / ein wenig gesaltzen bereite ein flaches Torten=Blätl / bestreiche es samt dem Reuff mit Schmaltz / streiche den Boden auf / fülle es mit Eingemachtem vom andern Teig / spritze schöne Ringel / gebacken in einer mittlern Hitz mache ein weißes und rothes Eis von Allkermes und Bistätzen / länglich geschnitten und darüber gestreuet.
(Kurtzer Unterricht Wien 1736 Bibliothek der Universität Wien)

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971