Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 45

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

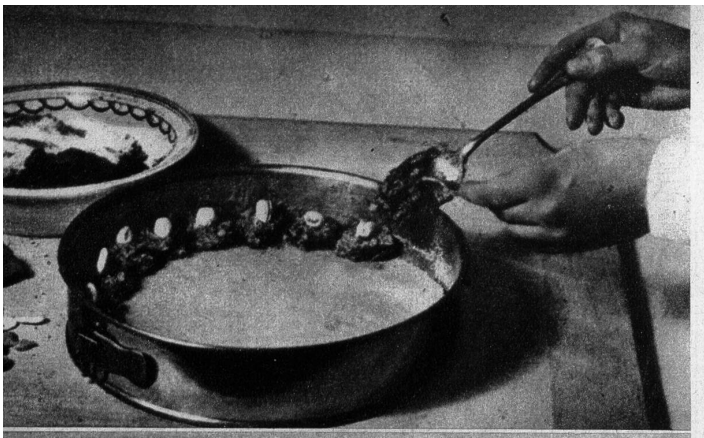
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.08.2025

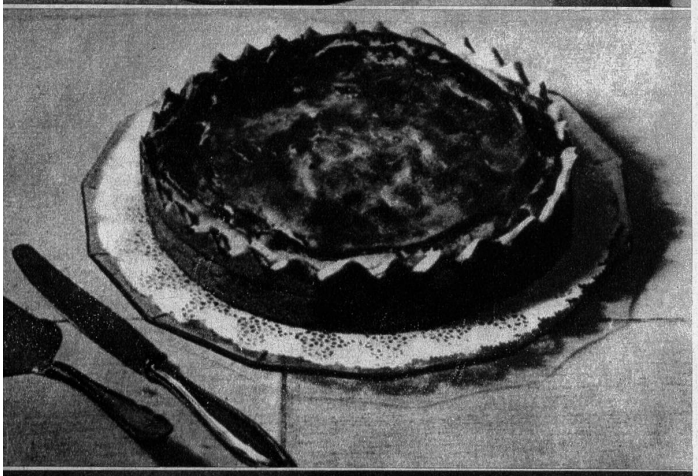
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Süsse und pikante Torten



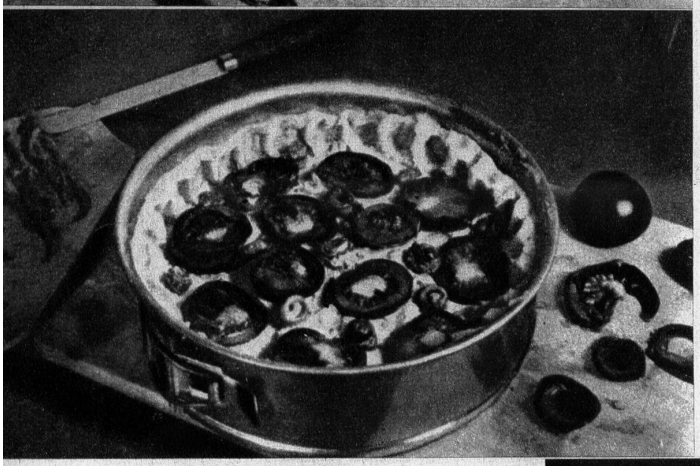
Die Festtagstorte bekommt einen Rand aus Makronenmasse

Festtagstorte aus Mürbeteig. Eine Tortenform wird mit Mürbeteig ausgelegt (Herstellung: 250 g Mehl, 125—150 g Butter, 1 Ei, eine Prise Salz, eine halbe Eierschale voll Wasser, nach Belieben 20—50 g Zucker). Auf den Mürbeteigboden setzt man einen Rand von Makronenmasse (3 grosse Eiweiss, 250 g geriebene Mandeln, 250 g Staubzucker, die Schale einer halben Zitrone) in kleine Höckli, die man jedes mit einer geschälten Haselnuss belegt. In die Mitte legt man Früchte und backt die Torte in guter Hitze.



Die Quarktorte muss hoch gefüllt sein

Quarktorte. Eine mit Mürbeteig ausgelegte Tortenform wird mit folgender Quarkmasse gefüllt: 1 kg Quark, 3—5 Eier, 125 g Zucker, ein Achtelliter saure Sahne, 30 g Mehl, die Schale einer Zitrone, 100 g Sultaninen. Der trockene Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit den übrigen Zutaten vermischt und auf den Mürbeteig gestrichen. Dann bäckt man die Torte zirka eine Stunde im Ofen.



Eine Käsetorte ist sehr pikant und sättigend

Käsetorte. Eine Tortenform wird mit ungesüsstem Mürbeteig ausgelegt. Man verrührt 200 g Reibkäse mit einem Achtelliter saurer Sahne und zwei Eiern, salzt leicht und streicht die Masse auf den Mürbeteig. Dann belegt man diese mit Tomatenscheiben und Sardellenröllchen und bäckt das Ganze 15—20 Minuten im Ofen. Dazu braucht man nur eine Suppe oder Salat zu reichen.

Zimtkuchen. 250 g geschälte geriebene Mandeln, 250 g Zucker, 1 Ei, 10 Esslöffel sauren, dicken Rahm, 8 g feinen Zimt, etwas Zitronat und 1 Esslöffel Rosenwasser zusammen schaumig rühren. Diese Masse wird auf ein mit Mürbeteig belegtes Backblech gegossen und etwa eine Stunde im Ofen gebacken.

Jetz git's wieder G'schwellti!

Und doch, wie oft hat sich die Hausfrau ganz leise geärgert, wenn die Kartoffeln so leicht kalt werden. Damit dies nicht mehr geschieht, bastelt sie sich selbst ein Körbchen. Sicher ist noch ein altes Körbchen mit Rand in der Haushaltung vorhanden, das man zu diesem Zwecke gut verwenden kann. Der Boden des Körbchens wird mit einem zugeschnittenen Filz ausgelegt. Nun schneidet man sich aus einem Resten- oder Kölschstoff ein gerades Stück zu, und zwar so, dass dasselbe gegen unten schmäler, oben aber breiter wird. Dies geschieht ganz einfach dadurch, dass man die Seitennaht gegen unten breiter näht als gegen oben. Nun wird eine dicke Lage Reiss- oder Lagenwatte daraufgeheftet, d. h. nur oben und unten am Saum befestigen, darüber ein Futter nähen. Man kann an Stelle von Lagenwatte auch Holzwolle oder Zeitungen verwenden. Nun näht man oben noch einen 3 cm breiten Rand, damit man eine Kordel durchziehen kann. Unten wird die Hülle an den Filz angenäht und wenn möglich noch am Körbchenrand befestigt. Nun werden die Kartoffeln hübsch hineingelegt, oben die Kordel durchgezogen, und sie bleiben hübsch warm, auch wenn der Ehemann Verspätung hat.