

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 45

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

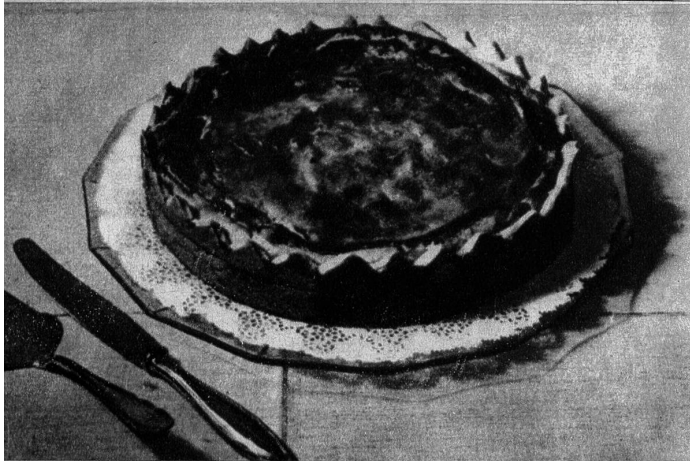
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

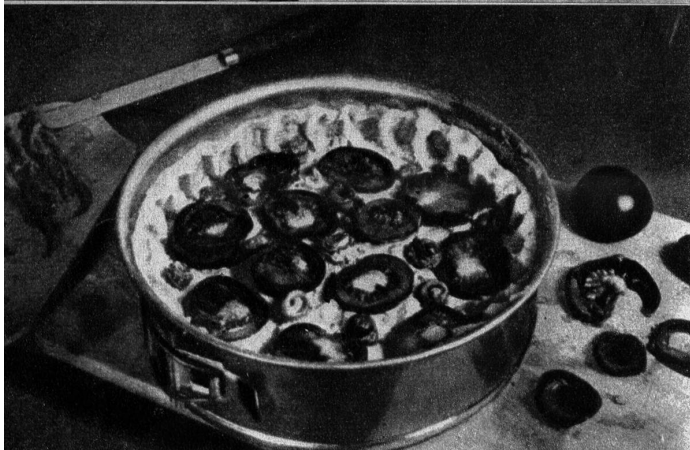
Süsse und pikante Torten



Die Festtagstorte bekommt einen Rand aus Makronenmasse



Die Quarktorte muss hoch gefüllt sein



Eine Käsetorte ist sehr pikant und sättigend

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.



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.



Käsetorte. Eine Tortenform wird mit ungestüstem 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.

Jetzt 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 schmaler, 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 Holzwole 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 Körbchenrand befestigt. Nun werden die Kartoffeln hübsch hineingelegt, oben die Kordel durchgezogen, und sie bleiben hübsch warm, auch wenn der Ehemann Verspätung hat.

