

Mandeltorte aus dem Kochbuch der Philippine Welser um 1543/44



„Willst du eine Mandeltore machen, so nimm zuerst auf einen Tisch ein Pfund Mandeln und stoß oder reib sie und wenn sie ölig werden, so gieß etwas Rosenwasser hinein. Und wenn sie gerieben sind, so tu sie in eine Schüssel und nimm das Weiße von fünf Eiern und Sahne und Rosenwasser und tu das zu den gestoßenen Mandeln, bis die Masse dünn wird, daß sie fließt, aber nicht zu dünn. Und tu alles auf einen Boden und laß es vorsichtig backen in einer Kuchenform. Und wenn die erstarrt ist, so misch ein Eigelb mit Rosenwasser und bestreich den Kuchen überall und laß ihn zu Ende backen.“

Quelle:

Schloss Ambras Innsbruck, PA 1473, Bl. 5. Mehr Informationen zur Handschrift unter: <https://www.khm.at/objektdb/detail/505379/> [abgerufen am 12.12.2019].

Transkription des Rezepts von T. Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters 1990, S. 207.

Foto: Hoffmann, Karasek, Loroach, Schneider, Seibel 2019.

Mandeltorte (Dezember 2019)

Nach dem Rezept von: Rainer Hoffmann, Oliwia Karasek, Benedikt Loroach, Lena Schneider, Manuel Seibel.

Zutaten für ein Backblech:

Füllung

- 380g Mandeln (geschält)
- 6 Eiweiß
- 1 Becher Sahne (200ml)
- 250g Zucker
- Rosenwasser (sparsam, nach Bedarf)

Teig (Mürbeteig)

- 500g Mehl (Weizenmehl, z.B. Typ 405)
- 150g Margarine (alternativ Butter)
- 2 Eier
- ca. 3 EL Wasser

Für den Teig, das Mehl die Margarine, das Wasser und die Eier vermengen und zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend den Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach dem der Teig geruht hat, ausgerollt auf ein Backblech legen.

In der Zwischenzeit die Mandeln für die Füllung ganz fein hacken und in eine Schüssel geben.

Das Eiweiß steif schlagen und die Mandeln unterheben. Anschließend die Sahne aufschlagen und ebenfalls in die Eischnee-Mandelmasse unterheben. Je nach Geschmack etwas Rosenwasser (ca. 1-2 EL) hinzugeben.

Nun die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 45 Minuten backen. Die Torte im Anschluss wahlweise mit Eigelb oder etwas Rosenwasser bestreichen und für weitere 10 Minuten backen.