

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin**

**Hannemann, Elise**

**Berlin, [ca.1910]**

Gebäck.

**urn:nbn:de:bsz:31-55173**

No. 24. Zitronen-Auflauf für 6 Personen.

Bereitungszeit: 1½ Stunden.

60 g Palmin, 80 g Mehl, 80 g Zucker, ½ Theelöffel Salz, ½ Liter Milch, 6 Eigelb, 6 Schnee, 4 Esslöffel Zitronensaft, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Mehl, Milch und Palmin werden wie vorher zu einem Kloss abgebrannt. Die 6 Eigelb werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft schaumig gerührt und mit dem Salz unter den abgekühlten Kloss gerührt. Nun wird der Masse der Schnee leicht unterzogen und dieselbe in die vorbereitete Form gefüllt und ¾ Stunden langsam gebacken.

## Gebäck.

No. 25. Napfkuchen mit Liebigs-Backpulver.

150 g Palmin, 150 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 150 g Hoffmanns Speisemehl, 15 g Liebigs Backpulver, 4 Eigelb, 4 Schnee, ½ Liter kalte Milch, 60 g süsse und 10 Stück bittere Mandeln, 1 Theelöffel Salz.

Palmin wird zerlassen, etwas kalt gestellt und schaumig gerührt, in warmer Temperatur das Rühren mit dem Eigelb fortgesetzt. Während dem wird das Liebigs Backpulver dem Mehl untergerührt und durchgeseiht (was stets beim Backen mit Backpulver geschehen muss), die Mandeln und Salz in das schaumig gerührte Palmin gegeben, dann abwechselnd Milch und Mehl hineingethan und zuletzt der Schnee darunter gezogen, sofort in die ausgeschmierte Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

No. 26. Berliner Pfannkuchen. (Krapfen.)

1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, mit 1 Packet Liebigs Backpulver und lauwarmer Milch ein Vorteig gemacht, sodann werden 125 g Palmia mit 2 Löffel Wasser leicht gerührt, 36 g Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu gethan und zu einem leichten Teig verarbeitet; wenn der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn aufs Nudelbrett, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher Blättchen aus, füllt je in eines derselben Eingemachtes, drückt ein zweites fest am Rand darauf; alsdann werden sie in heissem Palmin schwimmend gebacken, hernach warm mit Zucker bestreut.

Besonders empfehlenswert ist zu allen Schmalzbäckereien Palmin, da das Backwerk nicht so viel Fett aufsaugt, wie bei Kubbuttel oder Schweineschmalz.

#### No. 17. Hefenteig für Obstkuchen.

350 g Mehl, eine Tasse Milch, 1 Packet Liebig's Backpulver (Trockenhefe), die in der ersteren aufgelöst sind, 75 g Palmin, 2 ganze Eier, etwas Salz, 2 Esslöffel gestossenen Zucker werden zu einem glatten Teig verarbeitet und gut geschlagen. Man rollt den Teig fein aus, bringt ihn auf ein Blech und belegt ihn nach Belieben mit Obst.

#### No. 23. Kaiserin Friedrich-Torte mit Palmin.

Zum erstenmal in der Ausstellung des Lettevereins im März 1898 zusammengestellt und gebacken.

350 g Palmin, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 10 Eigelb, 10 Schnee, 1 Theelöffel Salz, 1 Packet Liebig's Backpulver, 350 g Weizenmehl, 80 g Kartoffelmehl, 350 g Zucker, 3 Esslöffel Arak oder Rum, 1 Schote Vanille, 6 bittere Mandeln; zum Guss: 250 g Puderzucker, 3 Esslöffel Zitronensaft, 50 g gehacktes Zitronat, 1 Esslöffel Eiweiss, 1 Messerspitze Ingwer.

Das Palmin wird, nachdem es zerlassen ist, auf kalter Stelle schaumig gerührt und dann in lauer Temperatur mit Eigelb und Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde recht schnell weiter gerührt. Dann giebt man Arak, die fein gestossene Vanille, Zitronat, Mandeln und Salz hinein und rührt hierauf das mit dem Backpulver vermischte Kartoffel- und Weizenmehl und mit dem Rest des Mehls zuletzt den Schnee darunter. Die Masse wird sofort in eine mit Palmin ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Nach dem Stürzen wird die Torte sogleich glasiert. Zum Guss werden Zucker, Eiweiss, Ingwer und Zitronensaft einige Minuten gerührt. Dies wird auf die noch warme Torte gestrichen und mit dem feingehackten Zitronat überstreut.

#### No. 29. Krachkuchen.

180 g Palmin werden mit 2 Löffel Wasser schaumig gerührt, 300 g Zucker, 1 Ei, 2 Löffel Wein und 300 g Mehl zu einem festen Teig verarbeitet. Dieser Teig rollt man sogleich auf ein

Blech (von ca. 28×45 cm) aus und bestreicht den Kuchen mit dem Eigelb. Unterdessen hat man 60 g geschälte Mandeln grob gestossen, dieselben mit ebensoviel Zucker vermengt. Diese Mischung streut man auf den Kuchen. Im Backofen hübsch dunkelgelb gebacken, wird der Kuchen gleich nach dem Herausnehmen in kleine längliche Stückchen geschnitten.

#### No. 30. Pfandkuchen.

250 g Palmin werden leicht erwärmt, alsdann mit 250 g Zucker gut schaumig gerührt, 6 Eier damit vermischt, 250 g geschälte geschnittene Mandeln, 250 g Sultaninen und 250 g Mehl dazu gethan. Der Teig, der noch flüssig sein muss, wird in eine mit Palmin bestrichene, längliche Form gefüllt und bei mässiger Hitze 1 Stunde gebacken.

#### No. 31. Gerührter Butterteig.

(Sehr gut zu allen Obstkuchen.)

Zu 2 Kuchen werden 200 g Palmin schaumig gerührt, 125 g Zucker dazu gegeben; dann kommen nach und nach 5—6 Eigelb nebst  $\frac{1}{2}$  kg Mehl und etwa  $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm dazu, je nachdem der Teig noch Feuchtigkeit nötig hat, um ausgewellt werden zu können. Man kann ihn auch bereits einen Tag, ehe man ihn braucht, machen.



Frau Nyer, Mannheim.