

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Kleine süsse Bratlinge

urn:nbn:de:bsz:31-55704

KLEINE SÜSSE BRATLINGE

FÜR 4-5 PERSONEN



Arme Ritter. 10 lange Zwiebäcke werden auf flache Teller gelegt und mit einem Gemisch von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und 3 Tropfen Bittermandelöl übergossen. Nachdem dieses eingezogen ist, werden die Zwiebäcke in geriebenem Zwieback umgewendet und in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten goldbraun gebacken. Zu den warmen „Armen Rittern“ reicht man einen Fruchtbeiguß.

Semmelbratlinge. 6—8 altbackene Weißbrötchen werden in Wasser vollständig aufgeweicht und dann fest ausgedrückt. Nun werden sie mit 2 Eiern, dem Abgeriebenen einer Zitrone, 3 Eßlöffeln Zucker und einigen Eßlöffeln geriebenem Zwieback vermengt. Auf einem mit Zwiebackbröseln bestreuten Brett werden fingerdicke runde Bratlinge geformt und in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten goldgelb gebacken. Die Bratlinge werden heiß aufgetragen und ein Fruchtbeiguß dazu gereicht.

Krimmel. 6—8 altbackene Weißbrötchen werden in Wasser vollständig aufgeweicht und dann fest ausgedrückt. Sie werden mit 2 Eiern, einer Prise Salz,

2 Eßlöffeln Zucker, 1 Eßlöffel gewiegten Mandeln, Zwiebackbröseln, 1 Eßlöffel gereinigten Sultaninen und 1 Eßlöffel Korinthen vermengt. Auf einem mit Zwiebackbröseln bestreuten Brette werden fingerdicke runde Bratlinge geformt und diese in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten hellbraun gebacken. Man bestreut sie mit einem Gemisch von Zucker und feinem Zimt, oder man reicht einen Fruchtbeiguß dazu.

Apfelküchlein. 1 Pfund mehligere Kartoffeln werden tags zuvor in der Schale gekocht, heiß abgezogen und kurz vor dem Gebrauch gerieben. Man verknetet sie mit 100 Gramm Weizenmehl, 2 Eßlöffeln Zucker, geriebener Zitronenschale, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Grieß und 1 Pfund geschnittenen rohen Äpfeln. Von der Teigmasse legt man mit einem Eßlöffel kleine Küchlein in die Stielpfanne, in welcher man „Palmin“ erhitzt hat.

Kartoffelsterne. Zwei Pfund mehlhaltige Kartoffeln werden in der Schale gekocht und heiß abgezogen. Am nächsten Tage werden sie gerieben und mit 300 Gramm Weizenmehl, einer Prise Salz und zwei Eiern geknetet. Der Teig wird auf einem bemehlten Brett kleinfingerdick ausgerollt, mit kleinen Blechausstechern werden Sterne ausgestochen und diese in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten schön goldgelb gebacken. Die heißen Sterne werden in Zucker umgewendet und heiß aufgetragen.

