

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

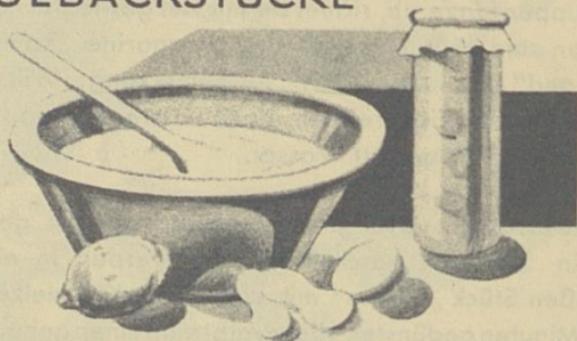
H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

In Fett ausgebackene kleine Gebäckstücke

urn:nbn:de:bsz:31-55704

IN FETT AUSGEBACKENE KLEINE GEBÄCKSTÜCKE



Berliner Pfannkuchen. Man bereitet einen Vorteig aus $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch, 35 Gramm Hefe und 125 Gramm Weizenmehl. Nachdem derselbe genügend aufgegangen ist, verknetet man ihn mit 2 Eiern, 150 Gramm Zucker, 200 Gramm geschmolzener Margarine „Rama im Blauband“, einer Prise Salz, geriebener Zitronenschale, einer Messerspitze Kardamom und etwa 500 bis 600 Gramm Weizenmehl. Der Teig muß tüchtig durchgearbeitet werden, damit er recht locker wird. Er darf nicht kleben, doch darf er auch nicht zu fest sein.

Nun rollt man ihn kleinfingerdick aus und markiert auf der Hälfte des Teiges mit einem Weingläse runde Scheibchen. Auf jedes derselben wird ein halber Kaffeelöffel Marmelade gelegt. Mit dem gleichen Glase werden Scheibchen ausgestochen und mit diesen die belegten Scheibchen zugedeckt, fest angedrückt und ausgestochen. Sie werden auf ein leicht bemehltes Brett gelegt und mit einem sauberen Tuche bedeckt. Sobald die Pfannkuchen genügend aufgegangen sind, werden sie schwimmend in heißem „Palmin“ gebacken. Die noch warmen Pfannkuchen werden in Streuzucker umgewendet.

Schmalzkringel. Es wird ein Teig nach vorstehender Vorschrift bereitet. Eigroße Teigstücke werden auf einem leicht mit Mehl bestaubten Brett zu einer langen Rolle geformt und diese zu einem Kringel geschlungen. Sie werden auf ein bemehltes Brett gelegt, mit einem Tuche bedeckt und nachdem sie aufgegangen sind, schwimmend in heißem „Palmin“ gebacken und sofort in feinem Zucker umgewendet.

Braunschweiger Prillken. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch löst man 35 Gramm Hefe restlos auf und verrührt damit 125 Gramm Weizenmehl. Sobald der Vorteig genügend aufgegangen ist, werden 175 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ zu Sahne gerührt und abwechselnd 3 bis 4 Eier, 175 Gramm Zucker, eine Prise Salz, Abgeriebenes einer halben Zitrone, ein Päckchen Vanillezucker hinzugegan. Unter die schäumige Masse rührt man den aufgegangenen Vorteig, 125 Gramm Korinthen und 550 Gramm Weizenmehl. Der Teig muß mit dem Rührlöffel tüchtig durchgearbeitet werden und wird dann mit einem Tuch bedeckt in einen warmen Raum gestellt. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, sticht man mit einem Eßlöffel kleine Bällchen ab und bäckt sie schwimmend in heißem „Palmin“ schön goldbraun. Sie werden noch heiß in Zucker umgewendet.

Schmalznüsse. 125 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ werden 10 Minuten gerührt und dann 5 Eier, 175 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel gewiegte süße Mandeln und 380 Gramm Weizenmehl verrührt. Mit dem letzten Mehl vermischt man $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz. Nachdem man den Teig etwa 45 Minuten gerührt hat, sticht man mit einem Teelöffel kleine Klößchen ab und bäckt sie in heißem „Palmin“ schwimmend schön goldgelb.