

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die gute Palmin Küche**

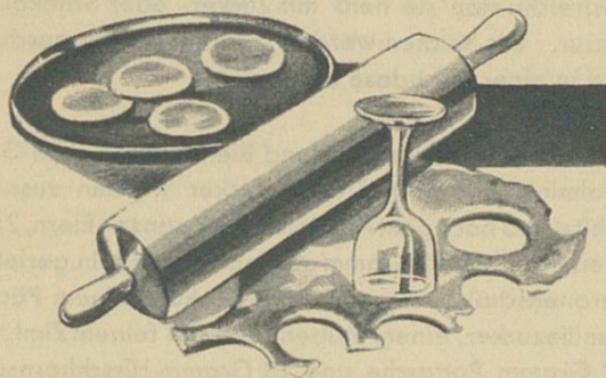
**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**Hamburg, [1925?]**

Für die Weihnachtszeit

**urn:nbn:de:bsz:31-55704**

# FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT



**Weihnachtsgebäck.** Ein Pfund Bienenhonig, 100 Gramm „Palmin“ und 125 Gramm Zucker werden erhitzt und als Gewürze das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 3 gestoßene Nelken und 1 Päckchen Vanillezucker verwendet. Unter die abgekühlte Masse rührt man 2 ganze Eier, 2 Pfund Weizenmehl, 12 Gramm Hirschhornsalz, sowie 12 Gramm Pottasche. Der Teig wird tüchtig geknetet und dann kleinfingerdick ausgerollt. Man sticht mit einem Weinglase Scheibchen aus und bäckt sie auf gefetteten Blechen gar. Man überzieht sie nach Belieben mit einer Schokoladen- oder Zuckerglasur.

**Honig-Blechkuchen.** Ein Pfund Bienenhonig, 125 Gramm „Palmin“, sowie 150 Gramm Zucker läßt man zusammen heiß werden und gibt als Gewürze die geriebene Schale einer Zitrone, 3 gestoßene Nelken und einen Teelöffel feinen Zimt hinein. Sobald der Honig etwas abgekühlt ist, knetet man 3 Eier und etwa 2 Pfund Weizenmehl darunter. Als Triebmittel werden 12 Gramm Pottasche und 13 Gramm Hirschhornsalz verwendet. Nachdem der Teig gut vermengt ist, teilt man ihn in zwei Teile und knetet

den einen Teil mit 2 Eßlöffeln Kakao durch. Beide Teige bringt man fingerdick auf eine gefettete Backplatte und bäckt sie gar. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie heiß mit Zucker- oder Schokoladenglasur. Die Kuchen werden sofort in Stücke geschnitten und in einer Blechdose aufbewahrt.

**Mandelplätzchen.** 1 Pfund Bienenhonig, 125 Gramm „Palmin“, und 100 Gramm Zucker werden zusammen erhitzt und nach dem Abkühlen mit 2 ganzen Eiern, 2 Pfund Weizenmehl, 125 Gramm gewiegten Mandeln, geriebener Zitronenschale, einem Eßlöffel Kakao, einem Päckchen Vanillezucker, einem halben Teelöffel feinem Zimt, sowie 12 Gramm Pottasche und 13 Gramm Hirschhornsalz zu einem glatten Teig verknetet. Man rollt ihn kleinfingerdick aus und sticht mit einem Weingläse Scheibchen aus. Sie werden auf gefetteten Blechen gebacken, mit Zucker- glasur bestrichen und mit gewiegten Mandeln bestreut.

