

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte für den NEFF-Gasherd**

**Bretten / Baden, [1950]**

Kuchen in der Form aus Backpulverteig

**urn:nbn:de:bsz:31-56603**

## Kuchen in der Form aus Backpulverteig

### Grundrezept

200 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, Geschmack, 4 Eier, 375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Backin,  $\frac{1}{8}$  l Milch.

Man verrührt die Butter, bis sie sämig ist, gibt Zucker hinzu und rührt beides zusammen gut schaumig, gibt nach und nach die Eier, dann das Gewürz und dann die Milch und das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl hinzu.

Aus diesem Grundrezept lassen sich mit kleinen Abänderungen leicht verschiedene Kuchen herstellen.

Backzeit etwa 55–60 Minuten (Mittelhitze).

### Marmorkuchen

Zutaten wie oben, für den dunklen Teig nehme man 2 Eßlöffel Kakao, 3 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Zucker.

Die fertige Masse wird geteilt und unter die eine Hälfte der Kakao, die Milch und der Zucker verrührt. Dann wird in eine Napfkuchenform abwechselnd der dunkle und der helle Teig gefüllt. Durch das Durchstechen mit einer Gabel erzielt man ein Marmormuster.

Backzeit etwa 60–70 Minuten (Mittelhitze).

### Königskuchen

Zu dem Grundrezept kommen 100 g Sultaninen, 100 g Korinthen, 50 g süße Mandeln und 50 g fein geschnittenes Zitronat.

Die gewaschenen, gut abgetrockneten Korinthen und Rosinen werden in etwas Mehl gewälzt und kommen mit den Mandeln und dem Zitronat zuletzt unter den Teig. Die Form wird mit Papier ausgelegt.