

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

b. Bretzeln.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

b. Brezeln.

8. Badenweiler Brezeln.

1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eier, Zimmt, Nelken, Citronenschale, Muskatblüthe und Kirschwasser je nach Belieben. Dieses zu einem Teig geknetet einen Tag ruhen lassen und hernach Brezeln daraus formen, welche mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut werden.

9. Englische Brezeln (erprobt).

450 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 45 Gramm Hefe. Man bereitet aus der Hefe und $\frac{1}{4}$ des Mehles mit der nöthigen lauwarmen Milch einen Vorteig, knetet das Uebrige zu einem festen Teig und vermischt ihn mit dem aufgegangenen Vorteig, arbeitet ihn mit der Hand glatt. Dann rollt man daraus Stücke zu federkiel-dicken Walzen, formt Brezeln in der Länge von 6 Centimeter, läßt sie auf einem Blech gehen, bestreicht sie mit Butter und läßt sie schön hellbraun backen. Sodann bestreue sie mit Vanillezucker. Die Brezeln schmecken herrlich, gerade die Verbindung von Hefenteig und Würbteig macht sie so gut. Sie halten sich, trotzdem sie mit Hefe bereitet sind, einige Zeit in geschlossener Büchse sehr gut.

10. Mainzer Brezeln.

250 Gramm Butter gut schlagen, 150 Gramm Zucker, 2 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, Citrone, Brezeln formen und mit Eigelb bestreichen.

11. Theebrekeln.

2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Zucker, 1 Pfund Butter,
4 Messerspitzen Trieb, 4 Eier mit Milch angewirkt.

c. Brod.

12. Anisbröddchen.

Ein Pfund Zucker, 8 Eier, 5 Gram (Carbonade-
oder Natron-) Citrone, 10 Tropfen Anisöl, $\frac{5}{4}$ Pfund
Mehl, Häufchen auf ein geschmiertes Blech thun, bis
den andern Tag stehen lassen und dann backen.

13. Sehr gute Anisbrödle.

(Altes Rezept.)

Man nimmt $\frac{5}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund
Eier mit der Schale gewogen, dann von diesen das
Weiße und von 2 Eiern das Gelbe, rührt Zucker und
Eier eine gute halbe Stunde. Dann nimmt man 1 Pfund
4 Loth feines Mehl, 1 Löffel ganzer Anis unter das
Obige. Wenn das Mehl darin ist, rührt man nicht
mehr viel. Setzt mit einem Löffel vom Teig auf Ob-
laten und eile, daß es in den Ofen kommt, wenn das
Brod aus dem Backofen kommt, sonst wird die Masse
flüssig. Lasse es schön gelb backen.

14. Bairisch Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker
dazu, 1 Ei, Zitronensaft, Zimmt, Nelken, $\frac{1}{4}$ Pfund
Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Alles untereinander,
ausgewellt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und ge-
backen.