

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

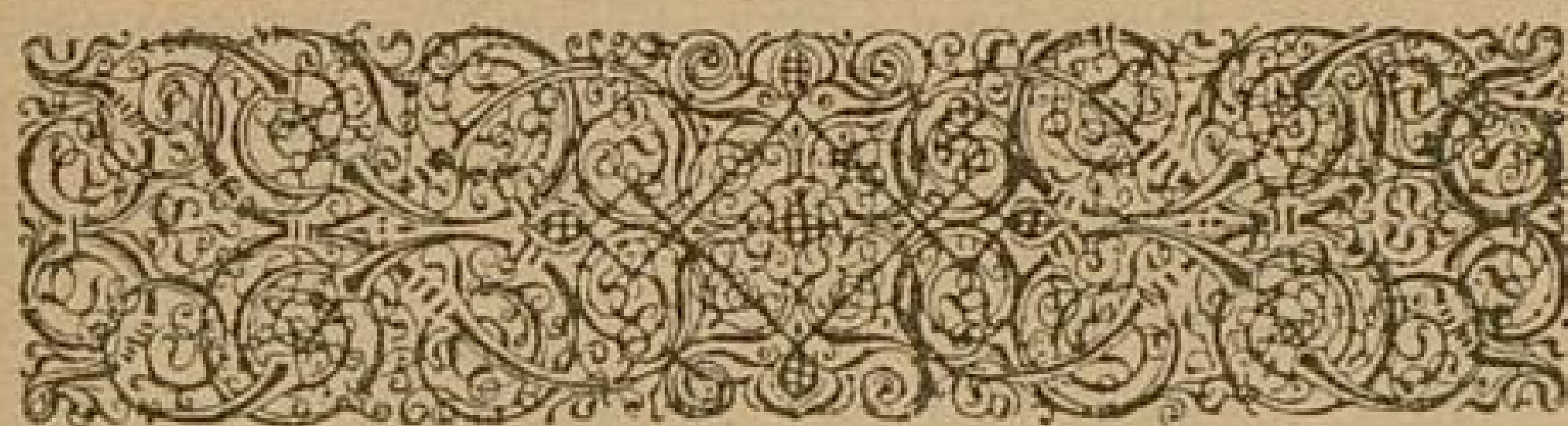
## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

**Riegel, Baden, [Oktober 1891]**

Milchenbrödchen

**urn:nbn:de:bsz:31-106156**



### Wasserbrödchen.

250 Gramm Mehl, 15 Gramm Backpulver, 1 Theelöffel Salz, Wasser. Mische Alles zu einem glatten Teig, forme Brödchen, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bepinselse mit Wasser und backe etwa 15 Minuten in heißem Ofen.

### Milchbrödchen.

Werden ebenso bereitet wie die obigen, nur nehme man statt Wasser Milch. Diese Brödchen lassen sich selbstredend vielfach variiren durch Zusatz von 20—30 Gramm Butter oder Schmalz, nach Belieben Zucker, 1—2 Eier auch durch Zusatz von beliebigem Gewürzgeschmack, Rosinen und dergleichen. Vor dem Backen bestreiche mit Milch, verfeinert auch mit Ei, bestreue mit Kümmel, Mohn, Zucker und Zimmet, gehackten Mandeln u. s. w.

### Kümmelbrödchen.

600 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 2 Eier, 2 Eigelb, ein Eßlöffel Zucker, Salz und 100—120 Gramm Butter, Milch. Mische Alles zu recht elastischem