

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kartoffelbrödchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Teig, forme kleine runde oder längliche Brödchen davon, drücke sie ein wenig flach, bestreiche mit Ei, bestreue mit Kümmel und lege kleine Stückchen Butter darauf. Backe in heißem Ofen gar.

Schweizer Brödchen.

Man rührt 50 Gramm Butter schaumig, giebt nach und nach 4 Eigelb, 2—3 Eßlöffel Zucker dazu, 1 starke Prise Salz, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 380 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver gemischt, und zuletzt wird der steife Eiweißschnee darunter gezogen. Füllt die Masse in vorbereitete Förmchen zur Hälfte voll und bäckt 12—15 Minuten.

Fischbrödchen.

500 Gramm Mehl, 25 Gramm Pulver, 1 Theelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker, 120 Gramm Butter oder Schmalz, Milch. forme zierliche Brödchen, bestreiche mit Ei und backe in heißem Ofen 10—15 Minuten. — Dieser Teig kann auch dünn ausgerollt werden, in schmale Streifen geschnitten, auf Butter bestrichenem Blech in heißem Ofen 8—10 Minuten gebacken. Sie müssen hellbraun und mürbe sein.

Kartoffelbrödchen.

Unter 350 Gramm Mehl mischt man 15 Gramm Pulver, etwas Salz, 3—4 mehlig, geriebene Kartoffeln und soviel süßen Rahm oder Milch, daß ein steifer Teig entsteht. formt daraus eigroße Brödchen, welche man auf gut bestrichenem Blech im heißen Ofen gar bäckt.