

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Französisches Brod

urn:nbn:de:bsz:31-106156

teige, forme kleine Brode oder Brödchen, bepinsle mit Milch und wenn fertig mit zerlassener Butter.

Französisches Brod.

560 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 1 Theelöffel Salz, nach Belieben Zucker, 60—80 Gramm Schmalz, ein oder zwei Eier und Wasser. Behandle wie gewöhnlich, nur schlage die Eier mit etwas Wasser vorher gut ab. forme möglichst schnell einen Laib und gieb in ausgestrichenen Brodkasten. Backe bei gleichmäßiger nicht zu starker Hitze, die ersten 15—20 Minuten unter Papier. (Durch verschiedene Mischungen Brodmehle kann man jede bekannte und gebräuchliche Brodsorte herstellen; für dichteres Brod weniger Backpulver. Beliebte Zusätze: Tags zuvor gekochte, dann geriebene Kartoffeln 3—4 Stück, Kümmel, fenchel etc.)

Huzelbrod.

Mische 1 Kilo gutes Brodmehl mit 40 Gramm Pulver, 1 Messerspitze Nelken, 1 Theelöffel Zimmt, 30 Gramm grob gewiegtes Orangeat, 30 Gramm desgl. Citronat, Nüßkerne nach Belieben (je mehr desto besser), welche einige Stunden in gutem Spiritus oder Kirchwasser eingeweicht sind. Koche am Tage zuvor 3—4 Pfund von Stielen und Blüthen befreite gedörrte Birnen (Huzeln) mit reichlich kaltem Wasser zugesetzt, 1 Stück Zucker, ein Stück Zimmt und die gewiegte Schale einer Citrone. Noch ehe die Birnen weich sind, füge 2 Pfund ausgesteinte, gedörrte Zwetschgen bei und lasse noch kurze