

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Theestangen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Zeit miteinander kochen. Lasse das Obst über Nacht in seiner eigenen Brühe erkalten, gieß am Morgen dasselbe auf ein Sieb zum Abtropfen, entferne den ganzen Zimmt. Nun werden die oben angeführten trockenen Zuthaten mit der abgelaufenen Obstbrühe zu einem recht dichten Teig geknetet, dann vorsichtig Auskerne, nebst Spiritus oder Kirschwasser und die gekochten Früchte darunter gemengt. Wird der Teig dadurch zu weich, so wird mit Mehl nachgeholfen. Fülle in ausgestrichenen Brodkasten, Zwiebackformen oder dergleichen oder auch forme Laibe daraus und backe wie Schwarzbrot.

Theestangen.

560 Gramm Mehl mischt man mit 30 Gramm Backpulver, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Zimmt, 2 Eier, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 180 Gramm Butter zu einem recht geschmeidigen Teig, läßt ihn verdeckt kurze Zeit ruhen, rollt ihn dann 5 mm stark aus, schneidet fingerbreite Streifen davon, welche mit geschlagenem Ei bestrichen, auf gebuttertem Blech, in gut durchwärmtem Ofen knusprig gebacken werden.

Salzstangen.

Werden wie die obigen bereitet, jedoch ohne Zucker und Zimmt; nachdem die Stangen mit Ei und Milch bestrichen, mit feinem Salz bestreut. Durch dieselbe Bereitung wie diese, nur mit Kümmel bestreut, erlangt man

Kümmelstangen.