

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Eiweiß-Bisquit

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

### Bisquit.

400 Gramm Staubzucker, 300 Gramm Mehl oder Puder, 8 Gramm Pulver, 7—8 Eier, Citronengeschmack. Rühre Zucker und Eier dickschaumig, setze Mehl mit Pulver zu, mische leicht aber genau unter einander, backe in einer mit Papier ausgelegten Form bei guter Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden. Sollte es zu rasch Farbe nehmen, so muß mit Papier nachgeholfen werden. (Dies gilt auch für alles Feingebäck.) Wenn fertig, stürze zum Verköhlen leicht auf ein Sieb; (für alles Gebäck höchst empfehlenswerth).

### Bisquit mit Mandeln.

300 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 8 Eier, 12—15 Stück bittere Mandeln oder dementsprechend Mandel-Extract. Zucker und Eier schaumig gerührt, untermische mit den geriebenen Mandeln oder Extract, dem Mehl und Pulver. Backe wie oben.

### Eiweiß-Bisquit.

8 Eiweiß, 200 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, 150 Gramm Stärkemehl, 10 Gramm Pulver, den Saft einer Apfelsine oder Citrone. Siebe Zucker, Mehl, Stärke und Pulver zusammen, schlage das Eiweiß zu Schnee und mische den Saft unter einander. Backe in gut bestrichener Form und heißem Ofen ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde.