

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Nienburger Bisquit

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

### Nienburger Bisquit (sehr fein).

180 Gramm Puder (Stärkemehl), 5 Gramm Pulver, 375 Gramm Staubzucker, 13 Eigelb, 8 Eiweiß-Schnee, das Gelbe und der Saft von 1 Citrone. Zunächst werden die Eigelb ohne Zucker schaumig gerührt (während dessen die Eiweiß zu Schnee geschlagen), nun wird Citronensaft und Gelb, das Stärkemehl mit Pulver leicht unter das Eigelb gerührt und zuletzt der sehr steife Schnee darunter gezogen. Dann in die vorgeordnete Form gegeben und wie alle Bisquits sofort gebacken, jedoch bei sehr mäßiger Hitze!

### Bischof-Bisquit.

6 Eier, 300 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{8}$  Liter kaltes Wasser, 10 Gramm Pulver, Bischofessenz nach Geschmack. Schlage Eier und Zucker schaumig, mische die übrigen Zutaten zu und backe in gut bestrichener Form 40—45 Minuten. Wenn gebacken besprenge mit Bischof-Extract und übersiebe mit Zucker.

### Kardinal-Bisquit.

Gilt das gleiche Verfahren wie oben, nur nimmt man Kardinal-Extract.

### Orange-Bisquit.

4 Eier, 100 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, Apfelsinen-Extract. Schlage Eigelb und Zucker schaumig, mische das Uebrige zu, zuletzt