

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Teig zu Obstkuchen I

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

das zu steifem Schnee geschlagene Weiße. Backzeit bei gleichmäßiger Hitze  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### Bisquit-felsen.

4—5 Eier, 60 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 350 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 50 Gramm Korinthen, 1 Eßlöffel Cognac, Citron- und Muskatnuss-geschmack. Rühre Butter, Zucker und Eier zusammen, mische das Uebrige darunter und arbeite auf dem Backbrett zu einem nicht allzu compacten Teig, steche mit der Gabel ungleiche Stücke ab und ordne im Kreise auf gut bestrichenem Blech. Backe in heißem Ofen 12—15 Minuten. Je ungleichmäßiger das Ganze aussieht, desto mehr entspricht es seinem Namen.

### Teig zu Obstfuchen I.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 50—60 Gramm Schmalz, ebensoviel Butter, das nöthige Wasser. Knete Alles zu dichtem Teig, lasse an kühlem Orte  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen, rolle den Teig aus und belege mit Obst, backe bei guter Hitze.

### Teig II.

250 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 1 Messerspitze Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahm, 60 Gramm Butter. Verfahre weiter wie oben, wenn ausgerollt bepinsle mit Butter und belege mit Obst.