

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Teig [zu Obstkuchen] IV

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Teig III.

300 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 1 Messerspitze Salz, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, 60—80 Gramm Butter oder Schmalz, $\frac{1}{16}$ Liter Milch oder süßen Rahm. Weiteres wie oben.

Teig IV.

280 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 80 Gramm Zucker, 1—2 Eier, 50 Gramm Butter, $\frac{1}{16}$ Liter Rum oder Araf, Citronengelb, 1 Prise Salz. Verwendung und Behandlung gleich vorhergehenden Teigen. Oder auch mit kleinen Förmchen auszustechen, mit Zucker, Mandeln oder dergleichen bestreut, auch nur mit Ei bestrichen und auf dem Bleche rasch gebacken. Auch können derartige Teige ausgerollt, in bestrichenen irdenen, oder sonst vorhandenes dazu geeignetes Geschirr mit Vertiefung gelegt werden, mit beliebigem frischem Obst gefüllt, auch mit geriebenen Äpfeln, die mit Zucker und Citronengelb untermischt sind. Den Rand des Teiges beneze mit Wasser oder Eiweiß, decke passenden Teigdeckel darüber, bestreiche diesen mit Milch und backe bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde beiläufig.

Füllung zu Teig III.

1 Teller voll frischen weißen Käse (Quark auch Tropfen genannt), 1 Theelöffel voll Zimmt, einige Eßlöffel gestoßenen Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter Rahm, 2 Eier, Zusatz von Rosinen und Citronat erlaubt, nach Belieben