

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Andere Füllung

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

auch 1 Eßlöffel Cognac. Dies zusammen wohl verrührt, wenn eingefüllt leicht mit Ei bestrichen.

### Andere Füllung.

100 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel Reismehl, Vanille-Geschmack,  $\frac{1}{8}$  Liter süßen Rahm, 3 Eigelb, das Weiße zu Schnee.

### Mürber Teig zu Obstfuchen I.

500 Gramm Mehl, 16 Gramm Pulver, 250 Gramm Butter, 6 Eigelb, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz, kaltes Wasser. Sieb das mit Pulver gesiebte Mehl auf das Brett und pflücke in dessen Mitte die Butter, gieb Eigelb und Uebrigtes dazu. Arbeite rasch zu elastischem Teig, schlage diesen in ein Tuch, lege im Sommer auf Eis oder recht kühlen Ort für  $\frac{1}{2}$  Stunde. Verwendung nach Bedarf.

### Teig II.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 180 Gramm Butter, 5 Eigelb, 1 Theelöffel Zimmt, 60 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Gläschen Rum. Bereite den Teig wie vorhergehende und lasse vor dem Gebrauch  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen.

### Teig III.

200 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 250 Gramm Butter, 500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver,  $\frac{1}{8}$  Liter