

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Blätterteig I

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Milch, Zimmt, Salz, Citronengelb nach Geschmack.
Behandlung wie vorige.

Teig IV.

800 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 500 Gramm Butter, 1 Ei, 3 Eigelb, Salz, $\frac{1}{16}$ Liter süßen Rahm, weißer Wein soviel noch erforderlich. Nachdem der Teig gut abgeknetet ist, wird er messerrückendick ausgerollt. Kann auch zu kleinem Backwerk verwendet werden.

Teig V.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 150 Gramm Butter, 2 Eigelb und soviel Milch werden mit einander verarbeitet, bis der Teig sich ausrollen läßt.

Blätterteig I.

700 Gramm Mehl, 1 starken Theelöffel Pulver, 500 Gramm Butter, 4 Eigelb, Salz, süßen Rahm. Knete die Butter mit 150 Gramm Mehl, stelle bei Seite; dann mische Mehl, Pulver, Salz, Eigelb und den nöthigen Rahm zu einem blasigen Teig, lasse zugedeckt eine Weile stehen. Nun rolle den Teig dünn aus, schneide die Butter darauf, schlage drei Mal übereinander und rolle zum letzten Male aus. Dieser Teig geht sehr hoch auf.

Blätterteig II.

300 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 200 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Zucker und die nöthige Milch. Knete