

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Blätterteig IV

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

auf dem Brett zu geschmeidigem Teig, rolle aus und verwende.

### Blätterteig III.

400 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 250 Gramm Butter, 2 Eigelb und das nöthige recht kalte Wasser. Arbeite mit der Hand zu recht glattem Teig, lasse  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen und verwende.

### Blätterteig IV.

300 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 2 ganze Eier, Salz, 1 Theelöffel Araf, ungekochte Milch oder süßen Rahm, 280 Gramm Butter. Knete außer der Butter Alles zu einem feinen Teig, rolle aus, schneide die Butter in feinen Scheiben darauf, schlage mehrmals übereinander und rolle wieder aus. Lasse den Teig zugedeckt eine Weile ruhen und verwende ihn dann zu Torten, Pasteten, Schnitten u. s. w.

### Einfacher, guter Linzer Torten-Teig.

250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann mit 250 Gramm Zucker vermengt, hierauf 260 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver gemischt, so lange fortgerührt, bis die Masse wie Gries aussieht. Nun mischt man flink zwei Eier dazu bis der Teig glatt ist und läßt ihn an kühlem Orte ruhen. Ausgerollt wird er mit Marmelade belegt, ein Gitter darüber geflochten, bestreicht den äußeren Rand mit Eiweiß, nun gibt man einen weiteren Teigrand darauf und