

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Linzer Teig III

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

bestreicht mit Ei. Wird bei Mittelwärme zimmtbraun gebacken und wenn fertig, mit feinem Zucker bestäubt.

### Sinzer Teig II.

1 Liqueurglas Rum, 420 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 120 Gramm Schmalz, 100 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, 1 ganzes und 1 Eigelb, Citron- oder Vanillegeschmack. Weiteres wie oben.

### Sinzer Teig III.

280 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 125 Gramm Butter, 125 Gramm roh geriebene Mandeln, 125 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum, 10 Gramm Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Citronengelb. Dies alles knete zu einem dichten Teig. Rolle aus, belege das Tortenblech und bestreiche den Boden mit beliebiger Marmelade. Aus dem übrigen Teige rolle dünne Walzen oder schmale Streifen und belege die Torte gitterartig damit. Schneide den Teig am Rande gleichmäßig ab, lege ringsum einen fingerbreiten Streifen Teig, bestreiche den Teig überall mit gequirktem Ei, bestaube mit feinem Zucker und backe sehr langsam zu hellbrauner Farbe, ungefähr 1 Stunde.

### feiner Zuckerteig.

420 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 200 Gramm Butter, 120 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 120 Gramm Zucker, 8 Gramm Zimmt, wenig Salz, 1 Ei. Knete recht fein ab, lasse einige Minuten ruhen. Verwende zu Torten oder kleinem Backwerk.