

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Englischer Kuchen I

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

### Bröselteig.

300 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 180 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 30 Gramm roh geriebene Mandeln, etwas Citron- und Bittermandel-Extract. Rühre die Butter schaumig und gieb das Uebrige dazu. Verwende diesen Teig sowohl zu Torten, wie auch zu kleinem Backwerk; zu letzterem bestreiche die Stücke mit Wasser oder kalter Milch, bestreue mit Zucker und backe bei mäßiger Hitze.

### Englischer Kuchen I.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 6 Eier,  $\frac{1}{16}$  Liter Rum, Gelb und Saft einer Citrone, 20 Gramm Orangeat, 120 Gramm feingewiegtes Citronat, 100 Gramm ausgekernte Rosinen, 200 Gramm Zucker, 550 Gramm Butter. Rühre die Butter schaumig, gieb das Eigelb zu, dann den Zucker, füge unter beständigem Rühren die anderen Bestandtheile zu, zuletzt den steifen Schnee der 6 Eiweiß. In vorbereiteter Form wird der Kuchen ungefähr 1 Stunde gebacken.

### Englischer Kuchen. II.

420 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 420 Gramm Butter, 420 Gramm Zucker, 12 Eier, je eine Hand voll Citronat, Orangeat und Sultaninen, 1 Weinglas Araf. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann die Eier nach und nach dazu, darnach Araf, Südfrüchte, zuletzt Mehl und Pulver. Gieb in vorbereitete Napfkuchenform und backe langsam 1— $1\frac{1}{4}$  Stunde.