

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Plum-Cake I

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Englischer Kuchen III.

Man hat zum Englischen Kuchen eine längliche Kastenform, in der man ihn bäckt. Zum Teige rührt man 400 Gramm Butter zu Schaum, fügt 8 Eigelb, 500 Gramm mit 1 Gramm Vanille gestoßenen Zucker, 125 Gramm süße und 4 Gramm bittere geriebene Mandeln, 280 Gramm Korinthen, 80 Gramm fein geschnittene Succade (Citronat), etwas Citronenschale und 600 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl hinein und zieht den steifen Eierschnee durch die Masse. Man bäckt den sehr wohlschmeckenden Kuchen beinahe zwei Stunden bei gleichmäßiger gelinder Hitze.

Plum-Cake I.

625 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 500 Gr. Zucker, 125 Gramm Schmalz, 375 Gramm Butter, 10 Eier, 30 Gramm Rosinen, 30 Gramm Korinthen, 1 Citronengelb, 50 Gramm Citronat, 30 Gramm Orangeat. Rühre die Butter schaumig, gieb abwechselnd 2 Eier, Zucker und Mehl unter stetem Rühren nach und wenn dies aufgebraucht, mische alles Uebrige dazu. fülle in ein Tortenblech oder länglich viereckigen Kasten, backe ungefähr $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Plum-Cake II.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 500 Gramm Butter, 6 Eier, 6 Eigelb, 500 Gramm Zucker, 1 Citronengelb, 500 Gramm Sultaninen, 500 Gramm