

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Plum-Cake II

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, gib 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

Korinthen, 60 Gramm Citronat, 30 Gramm Orangeat,
1 Prise Salz, Muskatblüthen und Nelken je eine Messer-
spitze. Verfahre weiter wie oben.

Mandarinen-Kuchen.

400 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 200 Gr.
Zucker, 100 Gramm Butter, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
Mandarinen-Extract. Rühre Butter und Zucker schaumig,
gieb alles andere nach und backe $\frac{3}{4}$ Stunden.

Sandkuchen I.

8 Eier, 400 Gramm Zucker, 400 Gramm halb
Schmalz, halb Butter, 90 Gramm geschälte und geriebene
Mandeln, Citronengelb, $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, Mehl
oder Puder, daß ein steifer Teig entsteht, 1 Theelöffel
Pulver. Rühre Schmalz und Butter schaumig, rühre
abwechselnd 1 Löffel Mehl und Ei zu bis aufgebraucht,
dann mische alles Uebrige genau darunter und backe
recht gleichmäßig zu hochbrauner Farbe. Bestaube mit
Zucker wenn fertig.

Sandtorte II.

500 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt, die
Buttermasse mit 10 Eigelb und 500 Gramm Zucker
schaumig gerieben, die Schale einer halben Citrone und
der Saft einer ganzen, 1 Glas Araf und eine Prise
Salz als Gewürz zugesetzt und dann unter kräftigem
Rühren 500 Gramm mit 15 Gramm Backpulver ver-
mishtes Mehl zugesetzt. Ist dies geschehen, wird der