

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Mandarinen-Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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 zugesügt und dann unter kräftigem
Rühren 500 Gramm mit 15 Gramm Backpulver ver-
mishtes Mehl zugesetzt. Ist dies geschehen, wird der