

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Sandtorte II

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

steife Eiweißschaum durch die Masse gezogen, diese in eine ausgestrichene Form gefüllt und bei gleichmäßiger Wärme gebacken.

Blißfuchen I.

300 Gramm Stärkemehl, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 6–8 Eier. Behandlung wie bei Sandfuchen.

Blißfuchen II.

500 Gramm Stärkemehl, 20 Gramm Pulver, 380 Gramm Butter, 4 Eier, 3 Eigelb, 350 Gramm Zucker, Citronengelb. Butter, Eier, Zucker und Citrone werden miteinander tüchtig gerührt, dann Stärkemehl und Pulver darunter gemischt, in wohl vorbereitete Form eingefüllt, wenn gelb angebacken, mit grob gewiegten Mandeln bestreut und fertig gebacken.

Blißfuchen III.

6 Eier, 300 Gramm Butter, 300 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, Citronengelb. Weiteres Verfahren wie oben.

Traubenfuchen.

Wähle einen der angegebenen, einfachen, ziemlich steifen Topfuchenteige und untermische mit frischen weißen Traubenbeeren. Der Quantität des Teiges die Hälfte Beeren zugesetzt. Backe in flacher oder hoher Form, auch in kleinen Förmchen bei mäßiger Hitze hochgelb.