

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Hamburger Butterkuchen

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

### Hamburger Butterfuchen.

375 Gramm zu Schaum gerührter Butter setzt man 4 Eier, 125 Gramm Zucker, etwas Salz, Kardamom, Citronenschale und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch zu, knetet dann 800 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl darunter und läßt den Teig zehn Minuten ruhig stehen. Darauf rollt man ihn aus, legt ihn auf eine bestrichene Kuchenplatte, kneift ringsum einen bunten Rand ein, belegt den Kuchen mit Butterstückchen, bestreut ihn dick mit gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmt und bäckt ihn eine knappe halbe Stunde. Ueber diesen Kuchen kann man auch einen Streufel streuen, oder den Teig mit Mandeln, Korinthen, Rosinen, Zucker und Succade (Citronat) belegen, ihn aufrollen, zur Schnecke formen und so backen. Man bestreicht ihn dann mit Butter, die man mit einem Eigelb verquirlt hat.

### Tölzer Kuchen.

200 Gramm Butter, 400 Gramm Zucker, 10 Eier, 600 Gramm Mehl, 16 Gramm Pulver. Rühre die Butter schaumig, gieb unter Rühren alles Uebrige dazu, backe in Tortenform ungefähr 1 Stunde, inzwischen wenn es farbe genommen, bestreue mit Zucker, Zimmt, Mandeln.

### Kirsch-Kuchen.

500 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 200 Gr. Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Araf oder Kirschwasser. Alles zusammen glatt geknetet, au