

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kleine Vanille-Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

einem Blech ausgerollt und ein starker Rand eingekniffen und beinahe hart gebacken. 1 Pfund ausgesteinte Kirschen werden mit dem nöthigen Zucker, Citronengelb ganz kurz eingekocht; wenn entkühlt, mit 5 Eigelb abgerührt, einige geriebene Mandeln darunter gemischt. Diese Masse wird über den Kuchen gefüllt und noch 5 bis 10 Minuten gebacken. Zuletzt kommt der Schnee der 5 Eier, mit 5 Löffeln Zucker vermischt, darüber, um dann noch einige Minuten im Ofen anzuziehen.

Kleine Vanille-Kuchen.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 500 Gr. Zucker, 80 Gramm Butter, 40 Gramm geriebene Mandeln, 5 Eier, Vanille-Extract, einige Löffel süßen Rahm. Rühre Zucker und Eier schaumig, gib Mandeln u. s. w. dazu und rühre zu steifem Teig. Gieb in kleinen Formen oder auch in Häufchen auf ein Backblech und backe langsam hellbraun.

Biscuit.

Man rührt 12 Eidotter mit 400 Gramm Zucker, einer Prise Salz und Saft und Schale einer Citrone dick schaumig, mischt dann langsam 600 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl allmählig unter die Eiermasse und zieht zuletzt den Eiweißschnee hindurch. Man füllt den Teig in zwei gebutterte Formen und bäckt die Biscuits bei mäßiger Hitze eine gute Stunde. Man kann dem Teig auch nach Belieben 200 Gramm mit Rosenwasser gestoßene süße Mandeln zusetzen und nimmt dann 500 Gramm Mehl.