

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Zwiebel-Kuchen

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

Milch. Verarbeite Alles zu einem elastischen Teig, rolle auf bestäubtem Blech aus, umgieb den Kuchen mit einem Rand, belege mit kleinwürfelig geschnittenem Speck, bestreue mit Kümmel und wenig Zucker, statt dessen auch Salz und backe in heißem Ofen zu schöner Farbe.

### Teig zu Obst-, Zwiebel- oder Speck-Kuchen.

150 Gramm Butter, abgerührt, vermischt man mit 3 bis 4 Eiern, einigen Eßlöffeln Zucker (nach Geschmack auch Salz) und soviel Milch, daß die Masse mit 450 Gramm Mehl, welches mit 15 Gramm Backpulver gemischt ist, einen elastischen Teig bildet. Nachdem der Teig einige Zeit an kühlem Orte geruht — oder auch sogleich — kann er ausgerollt und beliebig belegt werden.

### Zwiebel-Kuchen.

Schneide 3—3½ Liter geschälte Zwiebeln in feine Scheiben, dämpfe sie in Butter oder Schweinesfett mit Salz weich und gieb sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun rolle einen Teig aus, wie oben angegeben, bestreiche den Rand mit Ei, streiche die Zwiebel über den Kuchen und backe in heißem Ofen beinahe gar. Dann gieb 3 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Rahm, Salz, 1 Prise Muskatnuß, zusammen gut gequirlt, darüber und backe fertig.

### Krach-Kuchen.

140 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 140 Gr. Zucker, 100 Gramm Butter, Citronengelb, 1 Eigelb,