

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kaffeekekuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Mandeln. Knete auf dem Backbrett einen Teig, rolle dünn aus, bestreiche mit Ei, bestreue mit Mandeln und Zucker. Backe hochgelb und schneide noch warm in Stücke.

Kaffeekuchen.

380 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 120 Gr. Butter, $\frac{1}{8}$ Liter angebrühten starken Kaffee, 200 Gramm Zucker, einige Eßlöffel Milch oder Rahm, Vanillegeschmack. Rühre Butter, Zucker und Eier zu Schaum, gieß den kalten Kaffee und das Uebrige dazu, rühre zu dickflüssigem Teig, backe in mäßig heißem Ofen ungefähr 1 Stunde.

Bremer Klaben.

(Stollen, Striezel.) Kleine Portion.

Man mischt 400 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver, macht in die Mitte eine Vertiefung, und rührt allmählig 150 Gramm Butter, 2 Eier, 200 Gr. Zucker, 150 Gramm Korinthen, 200 Gramm Rosinen, 100 Gramm geriebene Mandeln, 100 Gramm zerschnittene Succade (Citronat), 1 Tasse Milch, Salz, Muskatblüthe, Zimmt und Kardamom dazu. Man rollt aus diesem Teig mit Hilfe von etwas untergestreutem Mehl einen Klaben, formt ihn wie einen Halbmond, bepinselt ihn mit Butter, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn bei Mittelhitze goldbraun.

Theekuchen.

Wird bereitet wie Kaffee-Kuchen, statt des Kaffees nehme man starken Thee und gebe 50 Gramm fein-