

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Brioche-oder Apostelkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

gewiegtes Citronat und nach Geschmack Brodtortengewürz darunter.

Brioche oder Apostelfuchen.

560 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 200 Gr. Butter, 4 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter dicken süßen Rahm, 1 kleinen Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker, mische Mehl, Pulver, Zucker, Salz durch's Sieb, rühre Eier und Rahm mit Mehl an, schneide die Butter in kleine Stücke und arbeite mit der Hand das Alles zu recht elastischem Teig. Ist dies geschehen, so stelle 1 Stunde auf Eis oder in recht kalten Keller. Nun wird der Teig nochmals durchgearbeitet, zu einer Kugel geformt, in deren Mitte man mit der Hand leicht eine Vertiefung eindrückt, diese mit zequirltem Ei bestreicht, dann einen kleinen Ballen in diese eindrückt, auf ein Blech, noch besser in eine hochrandige, ziemlich enge Auflaufform oder dergleichen gegeben, nochmals mit Ei bestrichen und sofort in den Ofen gebracht. Bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunde zu backen.

Wandel.

300 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 120 Gr. Butter, 2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz. Arbeite zu glattem, dichten Teig, rolle dünn aus, bestreue mit gehackten Mandeln, Citronat und Rosinen, rolle leicht zusammen, lege schneckenförmig auf ein Tortenblech und backe, nachdem mit Ei bestrichen, zu schöner Farbe.