

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Barches

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Familien-Gebäck.

100 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt, 5 Eidotter, 40 Gramm gewiegte Mandeln, 100 Gramm gewaschene Rosinen, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm zerschnittene Succade (Citronat), 1 Tasse Milch, 250 Gramm Mehl und 15 Gramm Backpulver hinzugefügt, worauf die Masse mit Citronenschale gewürzt, mit dem Eiweißschnee durchzogen und sofort in ausgestrichener Form in mittelheißem Ofen 1 Stunde gebacken wird.

Barches.

Man mischt einem Kilo Weizenmehl 50 Gramm Backpulver bei, zu diesem 2 Eßlöffel feinen Zucker, etwas Salz und 3—5 Eßlöffel Olivenöl, dies Alles wird mit dem nöthigen, kalten Wasser zu einem glatten Teige verarbeitet, dem man nöthigenfalls noch soviel Mehl zusetzt bis der Teig sich zu Walzen rollen läßt. Hiervon 3 größere und 3 kleinere Theile, welche man zu je einem Zopfe slicht, an den Enden zusammendrückt und nun den kleineren Zopf über den größeren legt. Nachdem der Barches mit geschlagenem Ei bestrichen, wird er mit Mohn bestreut und bei mittlerer Wärme schön gar gebacken.

Butter-Barches.

250 Gramm Butter wird leicht abgerührt, 200 Gramm Zucker abwechselnd mit 600 Gramm Mehl, dem man 60 Gramm Backpulver beimischt, der nöthigen Milch und einem abgeriebenen Citronengelb zu glattem Teige gerührt, dem man nun noch soviel unvermishtes