

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Butter-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



Mehl zusetzt, daß er sich ausarbeiten läßt wie oben beschriebener Barches.

### Puff I.

300 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 100 Gramm Schmalz, 100 Gramm Butter, 6 Eigelb, 5 Eier, 250 Gramm Zucker, 1 Citronengelb, 120 Gramm Korinthen. Rühre Butter, Zucker und Eier schaumig, zuletzt das Mehl genau damit verbunden, ebenso das Citronengelb und die Korinthen. Sieb in Melonen- oder Topfkuchenform, backe bei gelinder Hitze 1 Stunde.

### Puff II.

210 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 210 Gramm Zucker, 8 Eier, 30 Gramm Citronat, 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm Rosinen, 150 Gramm Butter. Rühre Zucker und Eier schaumig, sieb Mehl und erweichte Butter zu, rühre alle übrigen Zuthaten nach und verfare weiter wie oben.

### Bischofsbrod.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 5 Eier, 70 Gramm Korinthen, 70 Gramm Rosinen, 30 Gramm Mandeln, 30 Gramm Citronat. Zucker und Eier schaumig gerührt, die abgezogenen Mandeln länglich geschnitten, mit allem Uebrigen dazu gegeben und tüchtig gerührt, zuletzt Mehl und Pulver beigemischt. In länglich eckiger form bei mäßiger Hitze ungefähr 1 Stunde gebacken.