

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Bischofsbrod

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

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 verfähre 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.