

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Gerührter Napfkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Topfkuchen, sehr einfach.

150 Gramm Butter, 2—3 Eier, 100 Gramm Zucker, Citronengelb, 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 1 Prise Salz, Milch. Nachdem die Butter schaumig gerührt, giebt man erst Zucker und Eier, dann alles Uebrige und so viel Milch hinzu, daß der Teig ganz dickflüssig wird, etwa $\frac{1}{2}$ Liter. Fülle in Form und backe etwa $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

Topfkuchen, einfach.

200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 6 Eier, 500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, Citronengelb, 60 Gramm Korinthen, 20 Gramm Citronat, Milch, 1 kleine Prise Salz. Verfahre weiter wie oben. Eventuell einige Löffel Arak oder dergleichen.

Gerührter Napfkuchen.

250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, abwechselnd 1 Ei, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Mehl eingerührt, 4—6 Löffel süßen Rahm und das abgeriebene Gelb einer kleinen Citrone. Man rührt bis 6 Eier, 4 Löffel Zucker und 500 Gramm feinstes Weizenmehl, welches mit 30 Gramm Backpulver vermischt wurde; wenn aufgebraucht, füllt man die Masse in gut ausgebutterte, mit feingeriebenen Semmelbröseln bestreute Napfkuchenform und bäckt sie ungefähr 1 Stunde.