

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Streuselkuchen

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

### Kaffeekuchen.

Knete zu einem Teig: 250 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver,  $\frac{1}{10}$  Liter Milch, 100 Gramm Butter, 25 Gramm Zucker, Salz, Citronen- oder Orangen-Schale, 2 Eier. Rolle denselben auf ein flaches Blech, bestreiche mit zerlassener Butter, streue gehackte Mandeln, die mit Zucker und Zimmt gemengt sind, über den Kuchen. Backzeit ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dieser Kuchen läßt sich vielfach verfeinern, durch Zusatz von Südfrüchten, Essenzen, Spirituosen und Gewürzen.

### Streuselfuchen.

Von vorhergehendem Teige die Hälfte zu einem Boden ausgerollt, mit Butterstückchen belegt, Korinthen, Sultaninen, Citronat, Zucker und Zimmt bestreut, die andere Hälfte Teig darüber gedeckt. Mit Butter bestrichen zu hochgelber Farbe gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen ist, besprenge mit Rum oder Rosenwasser und bestäube mit Zucker.

### Pinza oder Osterbrod.

120 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach und nach 6 Eigelb, 60 Gramm Siebzucker, 360 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver vermischt, 2 Eßlöffel süßen Rahm darunter gegeben. Nun giebt man etwas Mehl auf das Nudelbrett, wirft den Teig leicht mit der Hand, formt kleinere oder größere Wecken, welche man mit Eigelb und Milch bestreicht und bei mittlerer Hitze zu hochgelber Farbe und gar bäckt.