

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Ulmerbrod

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Ulmerbrod.

Man mischt unter 560 Gramm Mehl 30 Gramm Backpulver, nimmt die Hälfte davon in die Schüssel und giebt dazu $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 kleine Prise Salz, 3 Eßlöffel Zucker, ganz wenig Citronengelb, 5—6 Eßlöffel Rosenwasser, 15 Gramm süßen Anis, von sechs Eiklar den sehr steifen Schnee und schlägt einen recht glatten Teig ab; knetet das übrige Mehl mit dem Pulver hinein und sollte der Teig noch nicht so fest sein, daß der Anis herausfällt, nimmt man eine Messerspitze Backpulver und soviel Mehl nach, bis dies erreicht ist. Nun formt man beliebig große Wecken, macht der Länge nach einen Einschnitt, bestreicht sie mit Milch und bäckt sie $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

Allerlei zu Thee, Kaffee &c.

580 Gramm Mehl mischt man mit 30 Gramm Backpulver, die Hälfte hievon giebt man auf das Backbrett, die andere Hälfte rührt man unter 200 Gramm schaumig gerührte Butter, 4—5 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, giebt dann die andere Hälfte unter die Masse und klopft den Teig tüchtig. Nachdem er einige Zeit zugedeckt geruht, formt man kleine Brödchen, Brezeln, Halbmonde &c. daraus, bestreicht einen Theil mit Eigelb und bestreut mit abgezogenen geschnitzten Mandeln, den anderen Theil mit weichem Eiweißschnee, dem man Zimmt und Zucker beimischte und bäckt dies Allerlei schön goldbraun.