

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Anisbrod II

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

### Anisbrod I.

450 Gramm Mehl oder Puder, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 6 Eiweiß, Schnee, 8 Eigelb, Anis. Rühre Zucker und Eigelb schaumig, mische Anis und Mehl darunter, zuletzt vorsichtig den Schnee. Fülle in eckige Formen halb voll, backe bei gleichmäßiger Hitze, und wenn erkaltet, schneide Schnitten, welche auf beiden Seiten gelb geröstet werden.

### Anisbrod II.

250 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 200 Gramm Zucker, 4—5 Eier, 30 Gramm gestoßenen Anis oder einige Tropfen Anisöl. Weiteres wie oben.

### Stollen.

500 Gramm Butter, 8 Eier, 250 Gramm Zucker, 140 Gramm Citronat, 1 Glas Rum, 1 Citrone, 380 Gramm Korinthen, 380 Gramm Rosinen, 250 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, worunter 20 Stück bittere, Stollengewürz, d. h. Kardamom, Muskatblüthe, Zimmt und Vanille, Salz, ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm oder Milch, und so viel Mehl, daß ein dichter, doch elastischer Teig entstehe (auf 500 Gramm Mehl — 20 Gramm Pulver). Siebe Mehl, Pulver, Gewürz, Zucker und Salz miteinander, gieß Butter in Stückchen geschnitten darunter, arbeite Eier, Rum und Rahm gleichmäßig damit, zuletzt die Früchte. forme Brode, runde Laibe oder backe in der Form, je nach deren Größe, 1— $1\frac{1}{2}$  Stunde.