

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Dresdener Stollen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Einfacher Striezel.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 160 Gramm Butter oder nur 160 Gramm Talg geschabt, 50 Gramm süße Mandeln, 10 Gramm bittere, 1 Prise Muskatblüthe, einige Tropfen Citronenöl, 1 Theelöffel Salz, 1 Löffel Rum, 140 Gramm Zucker, 1 Prise Zimmt, 40 Gramm Korinthen und Rosinen, 10 Gramm Citronat, Milch. Wie Stollen gebacken.

Dresdener Stollen.

560 Gramm Mehl, 25 Gramm Pulver, 2 Eier, 3 Eigelb, 210 Gramm Butter, 1 Theelöffel Salz, 4 Eßlöffel Zucker, Korinthen und Rosinen nach Belieben, 70 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 40 Gramm Citronat, 1 Prise Muskatblüthe, Milch. Weiteres wie oben.

Leipziger Stollen.

1200 Gramm Mehl, 60 Gramm Pulver, 8 Eier, 400 Gramm Butter, Citronengelb, 2 Theelöffel Salz, 300 Gramm Zucker, 250 Gramm Rosinen, 150 Gramm Korinthen, 100 Gramm süße und 20 Gramm bittere Mandeln, 90 Gramm Citronat, ferner Stollengewürz mit Vanille. Backe hellbraun, wenn fertig pinsle mit zerlassener Butter, bestaube mit Zucker und Zimmt.

Anisfranz.

1 Kilo Mehl, 50 Gramm Pulver, 400 Gramm Butter, 4 Eier, 2 Eigelb, 100 Gramm Zucker, Salz,