

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Deutscher Zwieback

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Anis, und Citrone nach Geschmack, Milch. Dies Alles verarbeite, bis sich der Teig von der Schüssel löst, forme einen Kranz, bestreiche mit Ei, bestreue mit Zucker und Mandeln. Backe bei mäßiger Hitze zu zimtbrauner Farbe.

Deutscher Zwieback.

1 Kilo Mehl, 45 Gramm Pulver, 6 Eier, 400 Gramm Zucker, Citronengelb und Anis nach Geschmack, 200 Gramm Butter, Milch. Rühre die zerlassene, abgekühlte Butter mit Eiern und Zucker, verarbeite dann mit allem Anderen zu glattem dichten Teig, fülle in Formen oder rolle Walzen aus. Backe auf bestrichenem Blech. Wenn noch nicht völlig erkaltet, schneide in Scheiben und röste.

Sehr leichter Zwieback.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 150 Gramm Zucker, 5 Eigelb, Citronengelb, Milch. Rühre Butter schaumig, gieß Eigelb und Zucker hinzu, dann das Uebrige und knete gut ab. Backe den ziemlich weich gehaltenen Teig in Formen und behandle weiter wie oben.

Feiner Zwieback.

7 große oder 8 kleine Eier, 400 Gramm Zucker, der Saft und die Hälfte eines abgeriebenen Citronengelb, 140 Gramm geschälte, länglich geschnittene Mandeln, etwas Anis, soviel Mehl als zu einem dickflüssigen Teige nöthig (auf 500 Gramm Mehl 18 Gramm Pulver).