

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Feiner 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).

Rühre Zucker und Eier recht schaumig, mische alles Uebrige genau dazu und verfahre weiter wie oben.

Runde Zwiebackchen.

300 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 4 Eigelb, Citronengelb, nach Belieben etwas Zimmt und soviel Milch oder süßen Rahm, um einen recht dichten, glatten Teig herzustellen. forme kleine Kugeln, drücke ein wenig flach, backe auf bestrichenem Blech, schneide sobald etwas abgekühlt in der Rundung aus einander und röste. Nach Belieben zu glasiren.

Vanille-Zwieback.

250 Gramm Zucker, 320 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 8 Eigelb, Vanille, 2 Eßlöffel süßen Rahm. Rühre Zucker und Ei, gieb Mehl und Rahm zu, fülle in formen, bestreiche mit Ei und verfahre wie oben.

Thee-Zwieback.

380 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 5 Eier, 40 Gramm geschälte und geriebene bittere Mandeln, weitere Behandlung wie oben.

Schmalznudeln. Bayerisch.

50 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dazu giebt man 3 Eier, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, 400 Gramm Mehl, welches mit 15 Gramm Backpulver