

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Runde Zwiebäckchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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

Runde Zwiebäckchen.

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, gib 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