

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Faschingskrapfen I

urn:nbn:de:bsz:31-106156

vermischt ist, und so viel Milch, daß sich die Masse gut verarbeiten läßt. Der Teig muß herb sein und soll kurze Zeit vor dem Ausrollen ruhen. Dann ausgerollt wird der Teig mit dem Rädchen in beliebige Stücke getheilt oder mit einem Glase ausgestochen und in schwimmendem Fett goldbraun gebacken.

Faschingkrapsen I.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 50 Gramm Schmalz, 50 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, Salz, 2—3 Eier, Citronengelb, Milch. Mische einen recht glatten Teig, nachdem die Butter wenig gerührt, mit allen übrigen Zuthaten. Rolle dünn aus, steche runde Blättchen davon aus, setze in die Mitte eine beliebige Marmelade, bestreiche den umstehenden Rand mit Eiweiß, decke ein anderes Blatt darüber, drücke die Ränder leicht an, backe in heißem Schmalz langsam gar. Die Krapsen werden einmal gewendet und während des Backens zugedeckt; wenn fertig, mit Zucker bestreut.

Faschingkrapsen II.

X 500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 100 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 4 Eier, einige bittere Mandeln, Citronengelb und 1 Prise Muskatnuß oder Kardamom. Salz, Rahm, 1 Löffel Cognac. Verfahre wie oben.

Mit einem dieser Teige lassen sich auch vorzügliche Aepfelfüchlein herstellen, indem man die geschälten Aepfel