

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Reis-Waffeln

urn:nbn:de:bsz:31-106156

in Scheiben schneidet, in dem Teige wendet, bis die Schnitte bedeckt sind und bäckt wie beschrieben.

Andere Füllung für Krapsen: ausgekernte Rosinen oder Sultaninen werden mit geschälten, grob gehackten Mandeln, mit Zucker, Zimmt und Rosenwasser gemengt, daß er die Consistenz einer Marmelade erhält und ebenso eingefüllt. Nicht übel!

Nusbackteig.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 1—2 Eier, 50 Gramm Butter oder Schmalz, Salz und je nach Verwendung Zucker-Zusatz. Rühre mit Milch zu einem dickflüssigen Teig.

Weiche Waffeln.

500 Gramm Mehl, 2 Theelöffel Pulver, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, 60 Gramm Butter, 2 Eier, etwa $\frac{3}{4}$ Eiter Milch. Nachdem die Butter wenig abgerührt, mische mit Milch zu einem dickflüssigen Teig. Erhitze das Waffeleisen und bestreiche es gut, so auch nach jedesmaligem Backen. Fülle zur Hälfte voll, schließe das Eisen gut, backe auf beiden Seiten hellbraun. Bestreue die fertigen Waffeln mit Zucker und servire heiß.

Reis-Waffeln.

Werden genau so wie vorhergehende verfertigt, nur giebt man einen Cassenkopf voll weich gekochten Reis hinzu.