

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

**Riegel, Baden, [Oktober 1891]**

Holländer Waffeln

**urn:nbn:de:bsz:31-106156**

### Holländer Waffeln.

400 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 10 Gramm Pulver, 120—150 Gramm Butter, 4 Eier, Vanille oder Zimmt, dünnen Rahm, Behandlung wie vorhergehende.

### Deutsche Waffeln.

500 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 1 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 60—100 Gramm Schmalz, Citronengelb, 5 Eier, Milch oder Rahm. Weiteres wie oben.

### Einfache Waffeln.

375 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl wird mit  $\frac{1}{3}$  Liter kalter Milch, 4 Eiern, 65 Gramm Zucker, 150 Gramm zu Schaum geriebener Butter mit Salz, Citronenschale und Vanille zu einem lockeren Teig angerührt. Man thut von dieser Masse jedes Mal einen Löffel voll in jede Abtheilung des erhitzten Waffeleisens und bäckt die Waffeln über Holzkohlengluth gleichmäßig lichtbraun. Man kann diese Waffeln auch kalt reichen.

### Kleien-Küchlein.

1 Kilo Mehl, 15 Gramm Pulver, 500 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 6 Eigelb. Knete einen Teig daraus, rolle aus und steche runde Plättchen aus. Dann werden 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, 250 Gramm geriebene Mandeln, ebenso viel Zucker mit dem Schnee gut vermengt und 1 Theelöffel voll auf jedes Plättchen gesetzt. Bei mäßiger Hitze gebacken.