

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kleine Puddings

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Kleine Puddings.

330 Gramm Zucker, 330 Gramm Butter, 530 Gr. Mehl, 15 Gramm Pulver, 40 Gramm Mandeln, 6 Eier, 4 Eigelb, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Rum, Citronengelb. Rühre die Butter schaumig, gib Eier, Eigelb, Zucker und Mandeln nach und nach hinzu, Citronengelb und Rum, zuletzt Mehl und Pulver. Fülle hohe Tortenförmchen halb voll und backe bei mäßiger Hitze. Beliebig zu glasiren. Können auch mit Vanille-, Wein- und Frucht-Saucen gegeben werden.

Äpfel im Schlafrock.

Belege Obertassen oder kleine Förmchen mit mürbem Teig, fülle feingeschnittene Äpfel und Zucker hinein, bestreiche den Rand mit Eiweiß und lege einen Deckel darauf. Koche $\frac{3}{4}$ Stunde in Bain-marie oder wenn in Förmchen backe im Rohr, stürze und bestreue mit Zucker. Oder: rolle einen Blätterteig dünn aus, schneide mit dem Rädchen viereckige Stücke, lege auf jedes eine Äpfelschnitte, bestreue mit Zucker, bestreiche die Enden des Teiges mit Eiweiß und drücke sie oberhalb der Schnitte zusammen. Bepinsle mit Ei, bestreue nochmals mit Zucker und backe in heißem Ofen etwa 30 Minuten.

Kleine Puffs.

240 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 100 Gramm Butter, 4 Eier, 60 Gramm Mandeln, einige bittere, 50 Gr. Sultaninen, 1 Liqueur-glas Rum. Rühre Butter mit Zucker schaumig, gib