

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Kleine Törtchen

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

jedes Ei unter Rühren einzeln hinzu, dann die geschälten und grob gewiegten Mandeln, dann alles Uebrige, daß ein recht glatter Teig daraus entsteht. Fülle förmchen bis zur Hälfte und backe 20—30 Minuten in heißem Ofen.

### Kleine Törtchen.

200 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 3 Eier, 70 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 10 Gramm Zimmt, 1 kleines Weinglas Rum oder Uraf. Nachdem die Butter nur erweicht ist, rühre Zucker und Eier hinein, dann das Uebrige zu dickflüssigem Teige gemischt, in kleine vorgerichtete förmchen gefüllt, langsam gebacken. Glasire mit Punschglasur.

### Kleine Reistörtchen.

180 Gramm Reismehl, 120 Gramm Weizenmehl, 10 Gramm Pulver, 120 Gramm Butter, 170 Gramm Zucker, 4 Eier, Citron- oder Vanillegeschmack und soviel Rahm, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Schlage Eier und Zucker 20 Minuten, gib die erweichte Butter, sowie alles Uebrige unter stetem Rühren zu, backe 15 Minuten in kleinen förmchen und in heißem Ofen.

### Suppen-Bisquit. (Sehr ausgiebig!)

Man rührt 150 Gramm Butter, Suppenfett, Nierentalg, Ochsenmark oder dergl. recht schaumig, 1 Prise Salz, etwas Muskatnuß oder Blüthe, 6 bis 8 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  Eiter Milch oder süßen Rahm, 300 Gramm Mehl