

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Honig-Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

mit 15 Gramm Backpulver vermischt, genau darunter, zuletzt den steifen Eiweißschnee. Man füllt die Masse in kleine ausgebutterte Förmchen oder in eine Auflaufform und bäckt sie bei mittlerer Wärme gar. In größerer Form gebacken, reicht man das Bisquit in Scheiben oder Würfel geschnitten, zu klarer Bouillon. In kleinen Förmchen ausgebacken, giebt es eine empfehlenswerthe Beilage zu fricassée, Ragout, Sauerbraten etc.

Honig-Kuchen.

500 Gramm Semmelmehl, 20 Gramm Pulver, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Honig, 50 Gramm gehackte Mandeln, 50 Gramm Citronat und Orangeat, 1 Liqueurglas Kirschwasser, je eine Messerspitze Zimmt, Nelken und Ingwer, 10 Gramm Anis, 2 Eier. Die geschmolzene, verköhlte Butter, auch reines Schweineschmalz, mische mit dem Honig, dann arbeite Alles zusammen recht glatt ab, rolle aus, steche mit länglichen Blechformen aus und setze dicht nebeneinander auf ein wachsbestrichenes Blech. Bei guter Hitze zu backen. Nach dem Backen werden die Kuchen mit Gummilösung oder Zuckerglasur bepinselt, wodurch sie ansehnlicher werden. Zu Honigkuchen verwendet man gewöhnlich Roggen- oder Semmelmehl.

Braune Lebkuchen.

500 Gramm Honig, 500 Gramm holländischen Syrup, 250 Gramm Mandeln, 800 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 20 Gramm Piment, 20 Gramm