

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Pfefferkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Zimmt, 12 Gramm Nelken, 30 Gramm Citronat, 30 Gramm Orangeat, 2—3 Eier. Koche Syrup und Honig mit einander auf, gieb Gewürze und Früchte in eine Schüssel und die kochende Flüssigkeit darüber, lasse sie verkühlen. Arbeite dann Mehl und Pulver hinein, knete tüchtig, rolle aus, schneide beliebig große Stücke oder steche sie rund aus. Backe in heißem Ofen zu hellbrauner Farbe auf wachsbestrichenem Blech. Bepinsle noch heiß mit aufgelöstem Gummi oder Gelatine-Wasser. Durch Zusatz eines reinen Schmalzes (3—4 Löffel voll) werden die Kuchen geschmeidiger.

Pfefferkuchen.

Man mische einen der vorangehenden Teige, wähle nach eigenem Geschmack die Gewürze aus, und füge einige Prisen weißen, gemahlten Pfeffer darunter.

Pfeffernüsse.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 500 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 Prise Pfeffer, 20 Gramm Zimmt, 10 Gramm Nelken, 20 Gramm Citronat, 20 Gramm Orangeat. Rühre Zucker und Eier schaumig, füge das Uebrige hinzu, zuletzt das Mehl. Steche aus oder forme kleine Kügelchen, setze auf ein Blech und backe bei mittlerer Hitze.

Flotte Küchlein.

350 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 140 Gramm Butter, einige