

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Brezeln I

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Eßlöffel süßen Rahm, knete zu glattem Teige. Nachdem derselbe $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltem Raume geruht, wird er messerrückendick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut, bei gelinder Hitze goldbraun gebacken.

Brezeln I.

180 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 90 Gramm Zucker, 120 Gramm Butter, 2 Eigelb, das Weiße zu Schnee. Alles glatt verknetet, Brezeln ausgestochen oder geformt, mit Eiweißschnee bestrichen, mit Zucker bestäubt und sehr langsam gebacken.

Brezeln II.

450 Gr. Mehl, 10 Gr. Pulver, 200 Gr. Butter, 180 Gr. Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. Nachdem die Butter schaumig gerührt, gieb alles Andere zu, forme kleine Brezeln, bestreiche mit Ei und backe auf bestrichenem Blech.

Vanille-Brezeln.

180 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 1 Ei. Rühre die Butter nur wenig, gieb das Uebrige hinzu, forme Brezeln, Ringe u. s. w. Backe auf wachsbestrichenem Blech langsam. Mit Vanille-Glasur zu bestreichen.

Stängeln.

140 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 60 Gramm rohe geriebene Mandeln und 1 Ei.