

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Vanille-Brezeln

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.

Knete zu einem glatten Teig; rolle davon eine Walze, schneide gleich große Stängelchen davon ab, bestreiche mit Ei, rolle in gehackten Mandeln und backe langsam goldbraun.

Zuckerplätzchen.

420 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 6 Eier, Citronengelb. Zucker und Eier rühre schaumig, gieb das Uebrige genau darunter, setze kleine Häufchen auf das Blech, bestreue mit grobem Hagelzucker und backe in heißem Ofen.

Celler Kringel.

6 Eier werden hart gekocht und nach dem Erkalten sehr fein gehackt. Aus 500 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischem Mehl, den gehackten Eiern, 375 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und Citronenschale knetet man einen Teig. Man schneidet Stückchen davon, rollt sie, formt kleine Kringel davon, die man in Eiweiß und Zucker wendet und bäckt diese im mittelheißen Ofen.

Gewöhnlicher Zimmtstern. Dessertgebäck.

250 Gramm Butter rührt man recht schaumig, giebt abwechselnd 250 Gramm Zucker und 6 Eier dazu, dann 1 Eßlöffel gestoßenen Ceylon-Zimmt, das abgeriebene Gelb einer kleinen Citrone und die Hälfte des Saftes, 150 Gramm feinstgewiegtes Citronat, 1 starken Theelöffel Backpulver und soviel Mehl, daß sich der Teig