

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Celler Kringel

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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, gib 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