

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

**Riegel, Baden, [Oktober 1891]**

Gewöhnlicher Zimmtstern. Dessertgebäck

**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



leicht ausrollen läßt. Man sticht Sterne aus, setzt sie auf ein wachsbestrichenes Blech und bäckt sie hellbraun.

### Citronenbrödchen.

420 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 360 Gramm Zucker, 130 Gramm Citronat, 75 Gramm rohe Mandeln, 75 Gramm Korinthen, 6 Eier, Citronengelb. Rühre Zucker und Eier, die Mandeln grob gehackt und das Uebrige zu, zuletzt das Mehl. forme allerlei Stückchen daraus, bestreiche mit Ei, backe auf butterbestrichenem Blech, bepinselte noch heiß mit Citronenglasur.

### Citronatbrödchen.

350 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 80 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 3 Eier, 100 Gramm Citronat, einige Löffel Milch. Zuerst rühre Butter und Zucker schaumig, dann noch kurze Zeit die Eier mit, nun alles Andere hinein, und soviel Milch, daß der Teig nur schwer vom Löffel fließt, fülle in gut bestrichene kleine Formen, bestreue mit Zucker, backe in heißem Ofen 15 Minuten.

### Theehörnchen.

170 Gramm Zucker, Vanille, 3 Eier, 50 Gramm Butter, 350 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver. Rühre den Zucker, Vanille mit den Eiern schaumig, gib die erweichte Butter darunter, dann Mehl und Pulver. Rolle aus, forme oder steche Hörnchen aus, bestreiche mit Eigelb und backe bei guter Hitze.