

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Citronatsbrödchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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.