

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Klein Backwerk

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Mandelkränze.

Aus 500 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtem Mehl, 150 Gramm Butter, 4 Eiern, 200 Gramm feinstens gewiegten Mandeln, 250 Gramm Zucker, etwas Kardamom, Citronenschale Vanille und einer Prise Salz knetet man einen geschmeidigen Teig, den man ausrollt, zu kleinen Kränzen formt und auf eine bestrichene Küchenplatte setzt. Man bestreicht die Kränze mit zerquirtem Eigelb, bestreut sie mit Grobucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Klein Backwerk.

Sieb zu 500 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln 1 Eigelb, dann 500 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 3 Gramm Pulver, Citronen- oder Orangenschale. Steche den Teig mit kleinen förmchen aus, bestreiche mit Eigelb und backe.

Butter-Backwerk.

X 250 Gramm Mehl, 9 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 2 Eier, Citronengelb. Dies Alles auf dem Backbrett schnell zusammengeknetet, ausgerollt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, in heißem Ofen gebacken.

Marmelade-Backwerk.

180 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 90 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 3 Eigelb, Citronensaft. Die