

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Hausgebäck

urn:nbn:de:bsz:31-106156

hartgefotteneu Eigelb werden fein zerrieben, dann alles Andere hinzugethan, zu einem Teige geknetet, ausgerollt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Wenn erkaltet, bestreiche ein Theil mit Marmelade, lege ein anderes darauf, die eibestrichene Seite nach außen.

Hausgebäck.

1 Kilo Mehl, 20 Gramm Pulver, 200 Gr. Butter, 375 Gramm Zucker, 10 Eigelb, etwas Zimmt und Anis, Milch. Knete gut ab, rolle dünn aus, steche mit förmchen aus, bestreiche mit Eiweißschnee und backe hochgelb.

Kleines Theegebäck I, sehr billig.

1200 Gramm Mehl, 25 Gramm Pulver, 500 Gr. Zucker, 3 Eier, 14 Eigelb, Citronengelb und Milch. Rühre Zucker und Eier glatt ab, dann alles Andere, zu festem Teig nach und knete gut ab. forme kleine Stücke daraus, bestreiche mit Eigelb, backe in heißem Ofen.

Kleines Theegebäck II.

630 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 180 Gramm Butter, 6 Eigelb, Vanille, 1 Theelöffel Zimmt, Milch. Behandlung wie vorstehende. Bestreue mit Mandeln, Streuzucker u. s. w.

Gewöhnliches Weihnachtsgebäck.

600 Gramm Zucker, 7 Eier, 250 Gramm Butter, 140 Gramm geriebene Mandeln, 15 Gramm Zimmt,