

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Muskatgebackenes

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Citronengelb, Mehl soviel, daß sich der Teig leicht ausrollen läßt (auf 500 Gramm 10 Gramm Pulver). Knete Alles zu glattem Teig, rolle und steche mit kleinen Formen aus, backe hellbraun.

Muskatgebäckenes.

200 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 8 Eigelb, gestoßene Muskatblüthe 1 Prise. Knete ab, forme kleine Brödchen, Stängel und dergleichen, bestreiche stark mit Eigelb und backe in heißem Ofen.

Mandelgebäck.

280 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 150 Gramm Zucker, 90 Gramm Mandeln, 30 Gramm bittere, Citronengelb, 2 Eigelb, 1 Ei. Behandlung wie vorstehend.

Buttergebäck.

* 400 Gramm Mehl, 7 Gramm Pulver, 200 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 2 Eier, Citronengelb. Behandlung wie vorhergehende.

Chocoladebackwerk.

140 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 25 Gramm Chocolate, 25 Gramm Butter, 1 großes Ei, 1 Messerspitze Zimmt, 20 Gramm Citronat und Orangeat. Behandlung wie oben.