

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Mailänderli

**urn:nbn:de:bsz:31-106156**

### Gewürz-Kolatschen.

280 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 100 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, 2 Eier, 50 Gramm Korinthen, 30 Gramm Citronat, Stollengewürz nach Geschmack, Rahm. Rühre Butter und Zucker zu Schaum, schlage dann noch einige Minuten mit den Eiern, gieb Uebriges hinzu, soviel Rahm, daß ein dichter Teig entsteht. Setze mit dem Löffel auf's Blech, backe rasch, ungefähr 12 Minuten.

### Schwämmchen.

280 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 30 Gramm Zucker, 8 Eier, 150 Gramm Butter, Citronengelb und süßen Rahm. Rühre die Butter ab, gieb alles Andere zu, zuletzt den steifen Schnee, backe langsam in kaum halb gefüllten Förmchen.

### Mailänderli.

280 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 180 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, Zimmt, Citronengelb, 1 Ei. Knete einen recht festen Teig, der sich ausrollen läßt, steche aus, bestreiche mit Ei und backe in heißem Ofen.

### Ostfriesische Kuchen.

270 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 150 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, Citronengelb, 1 Prise Salz, 6 hartgekochte Eigelb. Letztere werden durch ein Sieb gestrichen, mit allem Uebrigen zu einem Teig geknetet.