

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Ostfriesische Kuchen

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.

$\frac{1}{2}$ Ctm. dick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten bestreue mit Zucker und belege mit Gelée.

Mürbe Theefuchen.

880 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 450 Gr. Butter, 125 Gramm Zucker, 4 Eier, 2 Eigelb, Citronengelb, Milch. Mische zu einem Teig, der sich ausrollen läßt, steche mit Formen aus, bestreiche mit Eiweißschnee, bestreue mit Zucker und Zimmt, Mandeln u. s. w. und backe hellbraun.

Springerle oder Speculazi.

Man mische mit 700 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 10 Gramm Pulver, 4 Eier, etwas süßen Anis und die Hälfte einer abgeriebenen Citrone. Zuerst werden die 4 ganzen Eier schaumig gerührt, dann der Zucker zugegeben und weitere 10 Minuten gerührt. Hierauf wird Citrone, Anis und Mehl zugegeben und zu einem sehr dichten Teige fertig gewirkt. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Ctm. dick ausgerollt, ausgedrückt, 1 Stunde ins Kühle gestellt, und dann langsam gebacken. Sie dürfen nur bei schwacher Hitze backen, eigentlich mehr trocknen und müssen weiß bleiben.

Ingwerplätzchen.

Mische 500 Gramm Mehl mit 15 Gramm Pulver, 15 Gramm Ingwer, 10 Gramm Zimmt, 5 Gramm Nelken, 220 Gramm Farinzucker. Rühre unter die Hälfte