

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Springerle oder Speculazi

urn:nbn:de:bsz:31-106156

$\frac{1}{2}$ 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