

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Albert-Bisquits

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Sehr billige Cräckers (Englische Bisquits).

Man mischt unter 500 Gramm Mehl eine starke Messerspitze Backpulver, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 gehäuften Eßlöffel Schmalz und das nöthige Wasser zu einem glatten, dichten Teige, der 5—10 Minuten zugedeckt ruht. Nun wird der Teig so dünn als möglich ausgerollt, mit dem Glase ausgestochen und mit der Gabel des öftern durchstochen in einem heißen Ofen gebacken 6—7 Minuten.

Albert-Bisquits.

120 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 150 Gramm Zucker, 3 Eier dazu gerührt und nun soviel Mehl und 1 starke Messerspitze Backpulver hineingearbeitet, bis sich der Teig ausrollen läßt. Weitere Behandlung wie oben.

Eier-Cräckers.

Man mischt 500 Gramm Mehl mit einem Theelöffel Backpulver und 125 Gramm gestoßenen Zucker; rührt 150 Gramm Butter ab, giebt nach und nach 4 Eier und die vorher gemischten Zuthaten zu und läßt den glatt gearbeiteten Teig zehn Minuten, mit feuchtem Tuche gedeckt, stehen, rollt dann dünn aus, sticht runde Plättchen aus und bäckt ungefähr 7—8 Minuten.

Feine Cräckers.

$\frac{1}{4}$ Maisformmehl, $\frac{3}{4}$ Weizenmehl, 1 Theelöffel Backpulver, ebensoviel feines Salz, mischt man mit