

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kümmel-Cräckers

urn:nbn:de:bsz:31-106156

$\frac{1}{4}$ Liter Milch und 100 Gramm Butter zu einem recht glatten steifen Teige, rollt ihn aus, sticht ihn aus, durchsticht die Platten mehrmals mit der Gabel, bestreicht sie mit Milch und bäckt auf gutbestrichenem Blech 8—10 Min.

Kümmel-Cräckers.

600 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel feines Salz, 1 gehäufte Theelöffel Backpulver, 2 Eßlöffel Kümmel, 3 Eier, 1 Tassenkopf Milch und 125 Gramm Butter oder Schmalz mischt zu glattem, steifen Teige und verfährt weiter wie oben.

Baba.

125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 3 Eier, 500 Gramm Mehl, 30 Gr. Backpulver, 1 Theelöffel Saffran in 1 Glase warmen Weißweins aufgelöst und verköhlt, 3—4 Handvoll gedörnte Kirschen und $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird zu geschmeidigem Teige abgeschlagen und in ausgestrichener form 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Gezogener Strudel I.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 50 Gramm Butter, 2 Eier, Salz.

Gezogener Strudel II.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 50 Gramm Butter, 1 Ei, kaltes Wasser. Knete die Strudel zu einem elastischen Nudelteig, lasse kurze Zeit verdeckt ruhen, breite