

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Dukatennudeln

urn:nbn:de:bsz:31-106156

fett, etwas Salz, 2 bis 3 Eßlöffel voll Zucker, abgeriebene Citronenschale, ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Milch. Man giebt die Hälfte des gemischten Mehles in eine Schüssel, dazu die erweichte Butter, Eier, Milch &c. und arbeitet dann die andere Hälfte Mehl darunter, läßt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen und formt nun beliebig große Nudeln daraus. Im flachen, eisernen Topf werden 100 Gramm Schmalz und ein Tassenkopf gesüßte Milch kochend gemacht, die Nudeln dicht nebeneinander hineingesetzt und fest zugedeckt auf der Platte 20—30 Minuten gekocht, bis sie anfangen zu prasseln, läßt sie dann aufgedeckt noch einige Minuten braten und löst die fertigen Nudeln mit der Bratschaufel vom Boden, servirt sie warm mit Dörrobst, frisch gekochtem Obst, Frucht-, Milch- oder Wein-Sauce.

Dufatennudeln.

Bereite den obigen Teig, setze nach Belieben 20—50 Gramm Butter, 2—3 Eigelb mehr hinzu, sowie 2 Eßlöffel Zucker. Setze nußgroße Kugeln in eine flache Pfanne, füge Milch und Butter wie oben hinzu, streue obenauf gut mit gestoßenem Zucker, setze die offene Pfanne in das Bratenrohr und lasse die Nudeln braune Farbe nehmen. Diese Nudeln kann man auch einfach auf dem bestrichenen Backblech backen.

Schneckenudeln.

Man rollt den eben beschriebenen Dampfnudelteig aus, schneidet mit dem Backrädchen 3 finger breite