

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Korburger Klöße

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Streifen, bepinselt diese mit zerlassener, ausgekühlter Butter, streut Zucker, Zimmt und gewaschene Korinthen darauf und rollt jeden Streifen leicht auf. Setzt die Schnecken nebeneinander in eine ausgestrichene Backpfanne, bestreicht sie mit zerquirktem Ei und bäckt sie während 50 Minuten zu hellbrauner Farbe. Passt sowohl als Mittagsmahlzeit zu gekochtem Obst oder verschiedenen Saucen, wie zu Kaffee, Thee &c.

Koburger Klöße.

125 Gramm gehacktes Nierenfett läßt man zergehen, rührt 45 Gramm Butter dazu — ist dies ausgekühlt, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 500 Gramm Weizenmehl mit 15 Gramm Backpulver gemischt, etwas Muskatnuß, 1 Prise Pfeffer und das nöthige Salz. Kurz vor dem Kochen untermischt man den Teig mit 2 in Würfel geschnittenen Semmeln, welche nebst einer feingeschnittenen Schalotte in Butter braun geröstet sind. Formt große, runde Klöße aus der Masse, die in siedendem stark gesalzenem Wasser gar gekocht werden.

Backpulverkloß zu Obst oder Sauerfrucht.

350 Gramm Mehl wird mit 15 Gramm Backpulver gemischt, mit etwas Salz, zwei zerschnittenen in Butter gerösteten Semmeln, 3 Eiern, 80 Gramm Butter, wenig Zucker und der nöthigen Milch zu einem geschmeidigen Teig gerührt, den man in eine butterbestrichene, mit Mehl bestäubte Serviette thut und in