

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Backpulverkloß zu Obst oder Sauerkraut

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 Sauerfraut.

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

dieser, die nicht zu fest zugebunden werden darf, damit der Kloß aufgehen kann, im Wasserbade $1\frac{1}{2}$ Stunde kocht. Auch kann man diesen Kloß auf das Obst oder Sauerkraut legen und sogar dämpfen.

Backpulver= vulgo Hefen-Kloß.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, Salz, 40 bis 60 Gramm erweichte Butter, Tierentalg oder dergleichen, 1—2 Eier, Milch. Verrühre Alles recht glatt und gieß in Butter- u. bestrichene Pudding-form oder auf mehlbestaubte Serviette, nicht zu eng aber fest zugebunden. Koche $1\frac{1}{2}$ Stunde. In der form bleibt der Kloß natürlich schmackhafter, da ihm nichts an Gehalt entzogen werden kann. (Auch kann man kleine Klöße formen, die entweder in der Obstbrühe oder in Salzwasser gar gekocht werden. Servirt mit brauner Butter. Dem Teig kann ferner geröstetes Brod in Würfeln, gelb geröstete Zwiebel, auch beliebig Gewürz zugesetzt werden, wodurch die Speise als Beigabe zu Ragout u. s. w. sich empfiehlt.) Mit etwas Zucker und einigen Eiern mehr wird ein einfacher Pudding daraus.

Spätzle (billig und nahrhaft).

Man mischt 560 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver, giebt dazu 4 Eier, Salz und die nöthige Milch, klopft den Teig, bis er Blasen wirft und läßt ihn 1 Stunde stehen. Von dieser Masse werden in siedendes Salzwasser mit dem Löffel Spätzlen abgestochen, oder man nimmt stets nur einen Theil vom Teig auf