

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Backpulver vulgo Hefen-Kloß

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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

ein flaches Holzbrett und schneidet mit einem großen Messer schmale Streifen in das siedende Salzwasser. Läßt die Spätzle gar kochen, gut abtropfen und schmälzt sie mit brauner Butter und Semmelbröseln ab. Die Reste der Spätzle aufgebraten giebt ein gutes Gericht.

Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Pulver, Mehl. Rühre einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, backe in heißem Schmalz bei starkem Feuer. Rolle zusammen und bestreue mit Zucker.

Puffer oder Kartoffelpuffer.

10 Stück große, rohe und mehligte Kartoffeln schält, wäscht (und nachdem sie abgetrocknet), reibt man auf scharfem Reibeisen. Schöpft alle Flüssigkeit herunter und giebt 4—6 Eier, 1 Löffel Zucker, nach Geschmack Salz, 125 Gramm Weizenmehl mit 15 Gramm Backpulver vermischt, darunter und verrührt die Masse tüchtig. Man bäckt hiervon große oder kleine Puffer und verwendet hiezu Schweinesfett oder 1 Theil Rüb-, Mohn- oder Nußöl mit Schweinesfett oder Butter gemischt. Abschöpfesfett von verschiedenen Braten hiezu verwendet, macht die Puffer sehr wohlschmeckend.

Schottische Küchlein.

Man mischt 400 Gramm Mehl mit 15 Gramm Pulver; rührt 60—70 Gramm Schmalz schäumig, giebt