

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Puffer oder Kartoffelkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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