

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Schweizer Omlette

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Plinzen von Buchweizenmehl.

Zu 500 Gramm Buchweizenmehl mischt man 15 Gr. Backpulver, rührt $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt damit ab, 3 Eier, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 80 Gr. zerlassene Butter und läßt nun den Teig 10 Minuten anziehen. Nachdem in der Pfanne ein Stückchen Butter zergangen, giebt man einige Löffel voll von der Masse hinein, läßt die Unterseite hellbraun backen, bestreut die Oberseite mit gewaschenen Korinthen, giebt ein Stückchen Butter darauf und wendet um. Die Plinzen werden übereinander gelegt, wenn fertig mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut, warm servirt.

Schweizer Pfannkuchen.

50 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 1 Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel Pulver, Salz, 4 Eier, Mehl. Ein großer Apfel geschält und fein darunter geschniht. Sonst wie oben.

Schweizer Omelette.

120 Gramm Kartoffelmehl, 1 Theelöffel Pulver, Salz, 90 Gramm Zucker, 6—8 Eier, Milch. Rühre Alles zusammen, zuletzt mische den Eiweißschnee darunter, backe mit frischer Butter dünne Pfannkuchen, lege jeden mit Zucker bestreut über den andern und backe, ehe sie servirt werden, $\frac{1}{4}$ Stunde im Rohr.