

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Bisquit-Auflauf I

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Bisquit-Auflauf I.

125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 6 Eier, 280 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, Vanille oder Citronengelb. Rühre die Butter schaumig, gieb Eier und Zucker hinzu, zuletzt das Mehl. Backe in gleichmäßiger Hitze 20—30 Minuten.

Bisquit-Auflauf II.

100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 4 Eier, 250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, Citronengelb, 2 Eßlöffel Araf. Backe 30 Minuten.

Backpulver-Pudding.

500 Gramm Mehl werden 25 Gramm Backpulver beigemischt, 1 Theelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Nelken, 40 Gr. Zucker, die Hälfte eines Citronengelb, 30 Gr. gewiegtes Citronat, 125 Gramm Korinthen, 40 Gramm Sultaninen, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 50 Gramm Butter, letztere in kleine Stückchen zerspült, die ganze Masse gut abgeschlagen, in gutbestrichene Puddingsform zur Hälfte voll gefüllt und $1\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Der Pudding paßt zu frischem oder gedörtem Obst, wie auch zu allen süßen Saucen. □

Kartoffel-Pudding I.

70—80 Gramm Butter werden schaumig gerührt, ebensoviel Zucker wird abwechselnd mit 4—6 Eiern, etwas Citronengelb, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 1 kleines Gläschen