

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

**Riegel, Baden, [Oktober 1891]**

Backpulver-Pudding

**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 gedörrtem 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