

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Rahm-Auflauf

**urn:nbn:de:bsz:31-106156**

blütthe, 400 Gramm Mehl, 18 Gramm Pulver. Man mische unter das gehackte Tierenfett und gehackte Mandeln alle anderen Zuthaten, zuletzt Mehl und Pulver. Gebe in vorbereitete form und koche  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

### Schaum-Pudding.

180 Gramm Mehl, 8 Gramm Pulver, 60 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Glas Cognac. Nachdem Butter und Zucker abgerührt, mische mit allem Andern, zuletzt den Cognac, koche  $1\frac{1}{2}$  Stunde.

### Rum-Pudding.

Sultaninen, Korinthen, Zucker und gehacktes Tierenfett je 50 Gramm, 6 gehäufte Eßlöffel geriebenes Weißbrod, 100 Gramm Mehl, 5 Gr. Pulver, 1 Gläschen Rum und Milch, daß man einen nicht zu festen Teig erhält. Koche 2 Stunden.

### Rahm-Pluflauf.

250 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 100 Gramm Zucker, 50 Gr. Butter, 3 Eier, süßen Rahm, 1 Prise Salz, Rühre Butter, Zucker, Eier, mische alles Andere darunter, backe in heißem Ofen 40—50 Minuten.

### Berliner Pfannfuchen.

400 Gramm Mehl wird trocken mit 15 Gramm Backpulver vermischt, 120 Gramm Zucker, 4 Eier, 150 Gramm Butter, 1 Löffel Rum, 1 Tasse Milch, Salz, Muskatblütthe und abgeriebene Citronenschale hinzugefügt und ein glatter Teig hieraus geknetet, den man ausrollen kann. Aus dem ausgerollten Teig sticht