

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Weißer Glasur

urn:nbn:de:bsz:31-106156

man mit einem Ausstecher oder großem Weinglas runde Kuchen, bestreicht sie mit Wasser, belegt die einen Hälften der runden Kuchen mit Fruchtmuß oder Marmelade, deckt die anderen Hälften darüber, drückt die Ränder fest zusammen, bepinselt sie ringsum mit Eiweiß und bäckt diese Berliner Pfannkuchen in heißem Schmalz goldbraun. Man entfettet sie auf Löschpapier und besiebt sie entweder mit Zucker oder überzieht sie mit einer Citronen- oder Vanilleglasur.

Kuchen für Kaffeegärten, Restaurationen und zum Auschnitt.

120 Gramm Butter oder Schmalz werden schaumig gerührt, dazu 4 Eier, 70 Gramm Rosinen, 90 Gramm Weinbeeren, abgeriebene Citronenschale, 35—40 Gramm gewiegtes Citronat, etwas Salz, Zimmt und 12—15 Eßlöffel voll Zucker, 1 Kilo Mehl mit 60 Gr. Backpulver vermischt und so viel Milch genommen, um den Teig mit der Hand abkneten zu können, worauf man denselben auf dem Backblech 3 finger hoch flach ausdrückt. Der Kuchen wird jetzt mit Butter und Ei bestrichen, mit Zucker und abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln bestreut, im Rohr schön gar gebacken.

Weißer Glasur.

Ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß wird mit 280 Gr. Zucker, 1 Eßlöffel voll Citronensaft $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Die Masse muß schneeweiß und dick vom Löffel fließen. Zusatz von Liqueur oder Fruchtsaft.