

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Punsch-Glasur

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

### Wasser-Glasur.

Fein gesiebter Zucker wird mit dem Saft einer Citrone und einigen Löffeln voll Wasser gerührt, bis er ganz zerschmolzen ist und dick vom Löffel fließt.

### Blaue Glasur.

Man vermischt die weiße Glasur mit geriebener Chocolate und einigen Tropfen aufgelösten Safrans.

### Schaumzucker-Glasur.

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 120—180 Gramm fein gesiebtem Zucker langsam und gründlich vermischt.

### Rum-Glasur.

Man reibt eine Citrone auf Zucker ab, schabt denselben unter zu Schnee geschlagenes Eiweiß, drückt den Saft dazu, giebt 5—6 Löffel guten Rum dazu und mischt so viel fein gesiebten Zucker bei, bis die Glasur die gehörige Consistenz hat. Eignet sich hauptsächlich als Guß über gefüllte Torten.

### Eigelb-Glasur.

Man rührt 2 Eigelb dickschaumig und mischt 140 Gr. feingesiebten Zucker darunter. Man kann nach Belieben eine abgeriebene Citronen- oder Orangenschale zufügen.