

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Kaffee-Glasur

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Chocolade-Glasur.

Man läßt 60—70 Gramm Cacao auf dem Feuer zergehen, verrührt ihn mit wenig heißem Wasser, giebt 250 Gramm Zucker dazu und kocht dies zu schwachem Faden. Läßt es unter Rühren abkühlen und glasirt sofort.

Himbeer-Glasur.

Man rührt fein gesiebten Zucker mit Himbeer- oder Erdbeersaft glatt zusammen, sodaß eine ziemlich dicke Flüssigkeit entsteht, welche man unter fortwährendem Rühren auf gelindem Feuer schwach erwärmt. Sie muß sogleich verbraucht werden.

Kaffee-Glasur.

Man kocht 70 Gramm gemahlene Kaffee mit $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser, läßt filtriren und erkalten und vermischt mit gesiebtem Zucker zu einer dicken Flüssigkeit, welche wieder schwach erwärmt sofort aufgetragen wird.

Spritz-Glasur.

Die erstgenannte weiße Glasur wird durch Zusatz von gesiebtem Zucker noch weiter verdickt und mit hölzernem Löffel so lange geschlagen, bis sie, aus einer Papierdüte gespritzt, ohne die Form zu ändern, auf dem Backwerk erstarrt.

