

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Traubenkuchen

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

steife Eiweißschaum durch die Masse gezogen, diese in eine ausgestrichene Form gefüllt und bei gleichmäßiger Wärme gebacken.

### Blißfuchen I.

300 Gramm Stärkemehl, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 6–8 Eier. Behandlung wie bei Sandfuchen.

### Blißfuchen II.

500 Gramm Stärkemehl, 20 Gramm Pulver, 380 Gramm Butter, 4 Eier, 3 Eigelb, 350 Gramm Zucker, Citronengelb. Butter, Eier, Zucker und Citrone werden miteinander tüchtig gerührt, dann Stärkemehl und Pulver darunter gemischt, in wohl vorbereitete Form eingefüllt, wenn gelb angebacken, mit grob gewiegten Mandeln bestreut und fertig gebacken.

### Blißfuchen III.

6 Eier, 300 Gramm Butter, 300 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, Citronengelb. Weiteres Verfahren wie oben.

### Traubenfuchen.

Wähle einen der angegebenen, einfachen, ziemlich steifen Topfuchenteige und untermische mit frischen weißen Traubenbeeren. Der Quantität des Teiges die Hälfte Beeren zugesetzt. Backe in flacher oder hoher Form, auch in kleinen Förmchen bei mäßiger Hitze hochgelb.