

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Krach-Kuchen

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

Milch. Verarbeite Alles zu einem elastischen Teig, rolle auf bestäubtem Blech aus, umgieb den Kuchen mit einem Rand, belege mit kleinwürfelig geschnittenem Speck, bestreue mit Kümmel und wenig Zucker, statt dessen auch Salz und backe in heißem Ofen zu schöner Farbe.

### Teig zu Obst-, Zwiebel- oder Speck-Kuchen.

150 Gramm Butter, abgerührt, vermischt man mit 3 bis 4 Eiern, einigen Eßlöffeln Zucker (nach Geschmack auch Salz) und soviel Milch, daß die Masse mit 450 Gramm Mehl, welches mit 15 Gramm Backpulver gemischt ist, einen elastischen Teig bildet. Nachdem der Teig einige Zeit an kühlem Orte geruht — oder auch sogleich — kann er ausgerollt und beliebig belegt werden.

### Zwiebel-Kuchen.

Schneide 3—3½ Liter geschälte Zwiebeln in feine Scheiben, dämpfe sie in Butter oder Schweinesfett mit Salz weich und gieb sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun rolle einen Teig aus, wie oben angegeben, bestreiche den Rand mit Ei, streiche die Zwiebel über den Kuchen und backe in heißem Ofen beinahe gar. Dann gieb 3 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Rahm, Salz, 1 Prise Muskatnuß, zusammen gut gequirlt, darüber und backe fertig.

### Krach-Kuchen.

140 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 140 Gr. Zucker, 100 Gramm Butter, Citronengelb, 1 Eigelb,



Mandeln. Knete auf dem Backbrett einen Teig, rolle dünn aus, bestreiche mit Ei, bestreue mit Mandeln und Zucker. Backe hochgelb und schneide noch warm in Stücke.

### Kaffeekuchen.

380 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 120 Gr. Butter,  $\frac{1}{8}$  Liter angebrühten starken Kaffee, 200 Gramm Zucker, einige Eßlöffel Milch oder Rahm, Vanillegeschmack. Rühre Butter, Zucker und Eier zu Schaum, gieß den kalten Kaffee und das Uebrige dazu, rühre zu dickflüssigem Teig, backe in mäßig heißem Ofen ungefähr 1 Stunde.

### Bremer Klaben.

(Stollen, Striezel.) Kleine Portion.

Man mischt 400 Gramm Mehl mit 15 Gramm Backpulver, macht in die Mitte eine Vertiefung, und rührt allmählig 150 Gramm Butter, 2 Eier, 200 Gr. Zucker, 150 Gramm Korinthen, 200 Gramm Rosinen, 100 Gramm geriebene Mandeln, 100 Gramm zerschnittene Succade (Citronat), 1 Tasse Milch, Salz, Muskatblüthe, Zimmt und Kardamom dazu. Man rollt aus diesem Teig mit Hilfe von etwas untergestreutem Mehl einen Klaben, formt ihn wie einen Halbmond, bepinselt ihn mit Butter, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn bei Mittelhitze goldbraun.

### Theekuchen.

Wird bereitet wie Kaffee-Kuchen, statt des Kaffees nehme man starken Thee und gebe 50 Gramm fein-