

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Sächsischer Napfkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Napfkuchen, altdeutscher.

300 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 120 Gr. Sultaninen und Korinthen, 100 Gramm rohgeriebene Mandeln, 150 Gramm Zucker, 120 Gramm Butter, 4 Eier, der Saft einer halben Citrone, $\frac{1}{16}$ Eiter Uraf, 20 Gramm Citronat und Orangeat, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Prise Salz. Rühre die erweichte Butter schaumig, gieb Salz, Zucker und Eier abwechselnd zu, Citronat und Orangeat mit dem Uraf vorher befeuchtet, dann alles Uebrige. Backzeit $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Gerührter Napfkuchen anderer Art.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, fügt nacheinander 6 Eigelb, 200 Gramm Siebzucker, 100 Gr. gewaschene Korinthen und ebensoviel Sultaninen hinzu, 80 Gramm feingewiegtes Citronat und 125 Gramm abgebrühte, feinstgewiegte Mandeln, 500 Gramm feines Weizenmehl mit 30 Gramm Backpulver vermischt, einen Tassenkopf Milch und zuletzt den steifen Eiweißschnee. Weiteres wie oben.

Sächsischer Napfkuchen.

250 Gramm gut ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 15 Eigelb, 500 Gramm Mehl mit 30 Gramm Pulver vermischt, darunter gerührt, ungefähr $\frac{1}{8}$ Eiter Milch, 1 Messerspitze Salz, 125 Gramm mit etwas Vanille gestoßenem Zucker zugefügt und die ganze Masse 10 Minuten gut geklopft. Weiteres Verfahren wie oben.