

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Schmalznucln. Bayerisch

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

Rühre Zucker und Eier recht schaumig, mische alles Uebrige genau dazu und verfahre weiter wie oben.

### Runde Zwiebäckchen.

300 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 4 Eigelb, Citronengelb, nach Belieben etwas Zimmt und soviel Milch oder süßen Rahm, um einen recht dichten, glatten Teig herzustellen. forme kleine Kugeln, drücke ein wenig flach, backe auf bestrichenem Blech, schneide sobald etwas abgekühlt in der Rundung aus einander und röste. Nach Belieben zu glasiren.

### Vanille-Zwieback.

250 Gramm Zucker, 320 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 8 Eigelb, Vanille, 2 Eßlöffel süßen Rahm. Rühre Zucker und Ei, gieß Mehl und Rahm zu, fülle in formen, bestreiche mit Ei und verfahre wie oben.

### Thee-Zwieback.

380 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 5 Eier, 40 Gramm geschälte und geriebene bittere Mandeln, weitere Behandlung wie oben.

### Schmalznudeln. Bayerisch.

50 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dazu giebt man 3 Eier, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, 400 Gramm Mehl, welches mit 15 Gramm Backpulver



vermischt ist, und so viel Milch, daß sich die Masse gut verarbeiten läßt. Der Teig muß herb sein und soll kurze Zeit vor dem Ausrollen ruhen. Dann ausgerollt wird der Teig mit dem Rädchen in beliebige Stücke getheilt oder mit einem Glase ausgestochen und in schwimmendem Fett goldbraun gebacken.

### Faschingkrapsen I.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 50 Gramm Schmalz, 50 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, Salz, 2—3 Eier, Citronengelb, Milch. Mische einen recht glatten Teig, nachdem die Butter wenig gerührt, mit allen übrigen Zuthaten. Rolle dünn aus, steche runde Blättchen davon aus, setze in die Mitte eine beliebige Marmelade, bestreiche den umstehenden Rand mit Eiweiß, decke ein anderes Blatt darüber, drücke die Ränder leicht an, backe in heißem Schmalz langsam gar. Die Krapsen werden einmal gewendet und während des Backens zugedeckt; wenn fertig, mit Zucker bestreut.

### Faschingkrapsen II.

X 500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 100 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 4 Eier, einige bittere Mandeln, Citronengelb und 1 Prise Muskatnuß oder Kardamom. Salz, Rahm, 1 Löffel Cognac. Verfahre wie oben.

Mit einem dieser Teige lassen sich auch vorzügliche Aepfelfüchlein herstellen, indem man die geschälten Aepfel