

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Braune Lebkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

mit 15 Gramm Backpulver vermischt, genau darunter, zuletzt den steifen Eiweißschnee. Man füllt die Masse in kleine ausgebutterte Förmchen oder in eine Auflaufform und bäckt sie bei mittlerer Wärme gar. In größerer Form gebacken, reicht man das Bisquit in Scheiben oder Würfel geschnitten, zu klarer Bouillon. In kleinen Förmchen ausgebacken, giebt es eine empfehlenswerthe Beilage zu fricassée, Ragout, Sauerbraten etc.

Honig-Kuchen.

500 Gramm Semmelmehl, 20 Gramm Pulver, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Honig, 50 Gramm gehackte Mandeln, 50 Gramm Citronat und Orangeat, 1 Liqueurglas Kirschwasser, je eine Messerspitze Zimmt, Nelken und Ingwer, 10 Gramm Anis, 2 Eier. Die geschmolzene, verköhlte Butter, auch reines Schweineschmalz, mische mit dem Honig, dann arbeite Alles zusammen recht glatt ab, rolle aus, steche mit länglichen Blechformen aus und setze dicht nebeneinander auf ein wachsbestrichenes Blech. Bei guter Hitze zu backen. Nach dem Backen werden die Kuchen mit Gummilösung oder Zuckerglasur bepinselt, wodurch sie ansehnlicher werden. Zu Honigkuchen verwendet man gewöhnlich Roggen- oder Semmelmehl.

Braune Lebkuchen.

500 Gramm Honig, 500 Gramm holländischen Syrup, 250 Gramm Mandeln, 800 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, 20 Gramm Piment, 20 Gramm

Zimmt, 12 Gramm Nelken, 30 Gramm Citronat, 30 Gramm Orangeat, 2—3 Eier. Koche Syrup und Honig mit einander auf, gieb Gewürze und Früchte in eine Schüssel und die kochende Flüssigkeit darüber, lasse sie verkühlen. Arbeite dann Mehl und Pulver hinein, knete tüchtig, rolle aus, schneide beliebig große Stücke oder steche sie rund aus. Backe in heißem Ofen zu hellbrauner Farbe auf wachsbestrichenem Blech. Bepinsle noch heiß mit aufgelöstem Gummi oder Gelatine-Wasser. Durch Zusatz eines reinen Schmalzes (3—4 Löffel voll) werden die Kuchen geschmeidiger.

Pfefferkuchen.

Man mische einen der vorangehenden Teige, wähle nach eigenem Geschmack die Gewürze aus, und füge einige Prisen weißen, gemahlten Pfeffer darunter.

Pfeffernüsse.

500 Gramm Mehl, 20 Gramm Pulver, 500 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 Prise Pfeffer, 20 Gramm Zimmt, 10 Gramm Nelken, 20 Gramm Citronat, 20 Gramm Orangeat. Rühre Zucker und Eier schaumig, füge das Uebrige hinzu, zuletzt das Mehl. Steche aus oder forme kleine Kügelchen, setze auf ein Blech und backe bei mittlerer Hitze.

Flotte Küchlein.

350 Gramm Mehl, 12 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 140 Gramm Butter, einige