

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Flotte Küchlein

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

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



Eßlöffel süßen Rahm, knete zu glattem Teige. Nachdem derselbe  $\frac{1}{4}$  Stunde in kaltem Raume geruht, wird er messerrückendick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut, bei gelinder Hitze goldbraun gebacken.

### Brezeln I.

180 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 90 Gramm Zucker, 120 Gramm Butter, 2 Eigelb, das Weiße zu Schnee. Alles glatt verknetet, Brezeln ausgestochen oder geformt, mit Eiweißschnee bestrichen, mit Zucker bestäubt und sehr langsam gebacken.

### Brezeln II.

450 Gr. Mehl, 10 Gr. Pulver, 200 Gr. Butter, 180 Gr. Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. Nachdem die Butter schaumig gerührt, gieb alles Andere zu, forme kleine Brezeln, bestreiche mit Ei und backe auf bestrichenem Blech.

### Vanille-Brezeln.

180 Gramm Mehl, 6 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 1 Ei. Rühre die Butter nur wenig, gieb das Uebrige hinzu, forme Brezeln, Ringe u. s. w. Backe auf wachsbestrichenem Blech langsam. Mit Vanille-Glasur zu bestreichen.

### Stängeln.

140 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 140 Gramm Zucker, 60 Gramm rohe geriebene Mandeln und 1 Ei.