

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Marmelade-Backwerk

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

### Mandelkränze.

Aus 500 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtem Mehl, 150 Gramm Butter, 4 Eiern, 200 Gramm feinstens gewiegten Mandeln, 250 Gramm Zucker, etwas Kardamom, Citronenschale Vanille und einer Prise Salz knetet man einen geschmeidigen Teig, den man ausrollt, zu kleinen Kränzen formt und auf eine bestrichene Küchenplatte setzt. Man bestreicht die Kränze mit zerquirtem Eigelb, bestreut sie mit Grobucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

### Klein Backwerk.

Sieb zu 500 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln 1 Eigelb, dann 500 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 3 Gramm Pulver, Citronen- oder Orangenschale. Steche den Teig mit kleinen förmchen aus, bestreiche mit Eigelb und backe.

### Butter-Backwerk.

X 250 Gramm Mehl, 9 Gramm Pulver, 140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 2 Eier, Citronengelb. Dies Alles auf dem Backbrett schnell zusammengeknetet, ausgerollt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, in heißem Ofen gebacken.

### Marmelade-Backwerk.

180 Gramm Mehl, 5 Gramm Pulver, 90 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 3 Eigelb, Citronensaft. Die



hartgefotteneu Eigelb werden fein zerrieben, dann alles Andere hinzugethan, zu einem Teige geknetet, ausgerollt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Wenn erkaltet, bestreiche ein Theil mit Marmelade, lege ein anderes darauf, die eibestrichene Seite nach außen.

### Hausgebäck.

1 Kilo Mehl, 20 Gramm Pulver, 200 Gr. Butter, 375 Gramm Zucker, 10 Eigelb, etwas Zimmt und Anis, Milch. Knete gut ab, rolle dünn aus, steche mit förmchen aus, bestreiche mit Eiweißschnee und backe hochgelb.

### Kleines Theegebäck I, sehr billig.

1200 Gramm Mehl, 25 Gramm Pulver, 500 Gr. Zucker, 3 Eier, 14 Eigelb, Citronengelb und Milch. Rühre Zucker und Eier glatt ab, dann alles Andere, zu festem Teig nach und knete gut ab. forme kleine Stücke daraus, bestreiche mit Eigelb, backe in heißem Ofen.

### Kleines Theegebäck II.

630 Gramm Mehl, 10 Gramm Pulver, 250 Gramm Zucker, 180 Gramm Butter, 6 Eigelb, Vanille, 1 Theelöffel Zimmt, Milch. Behandlung wie vorstehende. Bestreue mit Mandeln, Streuzucker u. s. w.

### Gewöhnliches Weihnachtsgebäck.

600 Gramm Zucker, 7 Eier, 250 Gramm Butter, 140 Gramm geriebene Mandeln, 15 Gramm Zimmt,