

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Ingwerplätzchen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

$\frac{1}{2}$ Ctm. dick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten bestreue mit Zucker und belege mit Gelée.

Mürbe Theefuchen.

880 Gramm Mehl, 15 Gramm Pulver, 450 Gr. Butter, 125 Gramm Zucker, 4 Eier, 2 Eigelb, Citronengelb, Milch. Mische zu einem Teig, der sich ausrollen läßt, steche mit Formen aus, bestreiche mit Eiweißschnee, bestreue mit Zucker und Zimmt, Mandeln u. s. w. und backe hellbraun.

Springerle oder Speculazi.

Man mische mit 700 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 10 Gramm Pulver, 4 Eier, etwas süßen Anis und die Hälfte einer abgeriebenen Citrone. Zuerst werden die 4 ganzen Eier schaumig gerührt, dann der Zucker zugegeben und weitere 10 Minuten gerührt. Hierauf wird Citrone, Anis und Mehl zugegeben und zu einem sehr dichten Teige fertig gewirkt. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Ctm. dick ausgerollt, ausgedrückt, 1 Stunde ins Kühle gestellt, und dann langsam gebacken. Sie dürfen nur bei schwacher Hitze backen, eigentlich mehr trocknen und müssen weiß bleiben.

Ingwerplätzchen.

Mische 500 Gramm Mehl mit 15 Gramm Pulver, 15 Gramm Ingwer, 10 Gramm Zimmt, 5 Gramm Nelken, 220 Gramm Farinzucker. Rühre unter die Hälfte

dieser Mischung $\frac{1}{5}$ Liter Wasser, 170 Gramm Schmalz oder Butter, und knete mit der anderen Hälfte einen dichten Teig, welchen man einige Minuten ruhen läßt, dann dünn ausrollt und mit einem Glase oder runden Ausstecher aussticht. Sie werden bei guter Hitze 8 bis 10 Minuten gebacken. Diese Plätzchen lassen sich durch Zusatz von mehr Zucker und Fett, einigen Eiern, geschnittenen Orangeat und Citronat variiren und verfeinern. In diesem Falle braucht man entsprechend mehr Mehl und Pulver. Kann auch in Kugelform wie Pfeffernüsse gebacken und nachdem glasirt werden.

Englische Bisquits (Cräckers).

250 Gramm Weizenmehl, 250 Gramm Stärkemehl, 5 Gramm Pulver, 5 Gramm Salz, 50 Gramm Zucker, 120 Gramm Butter oder reines Schmalz, $\frac{1}{3}$ Liter Milch. Man rührt ungefähr die Hälfte der gut gemischten, trockenen Zuthaten mit dem fette und der Milch an, knetet rasch auf dem Brette zu festem Teig, welchen man ganz dünn ausrollt, mit ovalem oder rundem Ausstecher aussticht, auf ein gut bestrichenes Blech setzt, mit der Gabel häufig durchsticht, mit Milch bepinselt und in heißem Ofen 8—10 Minuten bäckt. Auch diese Bisquits lassen sich vielfach verändern, man bäckt dieselben aber nur mit Zusatz von Salz oder Zucker. Man nehme z. B. 375 Gramm Weizenmehl und 125 Gramm Maizena (Maismehl) und einige Eidotter, diesen entsprechend etwas weniger Milch. Es läßt sich der Teig ebensowohl in kleinen Förmchen und Figuren ausstechen.