

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

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

Schneckenudeln

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

fett, etwas Salz, 2 bis 3 Eßlöffel voll Zucker, abgeriebene Citronenschale, ungefähr  $\frac{1}{8}$  Liter Milch. Man giebt die Hälfte des gemischten Mehles in eine Schüssel, dazu die erweichte Butter, Eier, Milch etc. und arbeitet dann die andere Hälfte Mehl darunter, läßt den Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen und formt nun beliebig große Nudeln daraus. Im flachen, eisernen Topf werden 100 Gramm Schmalz und ein Tassenkopf gesüßte Milch kochend gemacht, die Nudeln dicht nebeneinander hineingesetzt und fest zugedeckt auf der Platte 20—30 Minuten gekocht, bis sie anfangen zu prasseln, läßt sie dann aufgedeckt noch einige Minuten braten und löst die fertigen Nudeln mit der Bratschaufel vom Boden, servirt sie warm mit Dörrobst, frisch gekochtem Obst, Frucht-, Milch- oder Wein-Sauce.

### Dufatennudeln.

Bereite den obigen Teig, setze nach Belieben 20—50 Gramm Butter, 2—3 Eigelb mehr hinzu, sowie 2 Eßlöffel Zucker. Setze nußgroße Kugeln in eine flache Pfanne, füge Milch und Butter wie oben hinzu, streue obenauf gut mit gestoßenem Zucker, setze die offene Pfanne in das Bratenrohr und lasse die Nudeln braune Farbe nehmen. Diese Nudeln kann man auch einfach auf dem bestrichenen Backblech backen.

### Schneckenudeln.

Man rollt den eben beschriebenen Dampfnudelteig aus, schneidet mit dem Backrädchen 3 finger breite



Streifen, bepinselt diese mit zerlassener, ausgekühlter Butter, streut Zucker, Zimmt und gewaschene Korinthen darauf und rollt jeden Streifen leicht auf. Setzt die Schnecken nebeneinander in eine ausgestrichene Backpfanne, bestreicht sie mit zerquirktem Ei und bäckt sie während 50 Minuten zu hellbrauner Farbe. Passt sowohl als Mittagsmahlzeit zu gekochtem Obst oder verschiedenen Saucen, wie zu Kaffee, Thee &c.

### Koburger Klöße.

125 Gramm gehacktes Nierenfett läßt man zergehen, rührt 45 Gramm Butter dazu — ist dies ausgekühlt, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 500 Gramm Weizenmehl mit 15 Gramm Backpulver gemischt, etwas Muskatnuß, 1 Prise Pfeffer und das nöthige Salz. Kurz vor dem Kochen untermischt man den Teig mit 2 in Würfel geschnittenen Semmeln, welche nebst einer feingeschnittenen Schalotte in Butter braun geröstet sind. Formt große, runde Klöße aus der Masse, die in siedendem stark gesalzenem Wasser gar gekocht werden.

### Backpulverkloß zu Obst oder Sauerfraut.

350 Gramm Mehl wird mit 15 Gramm Backpulver gemischt, mit etwas Salz, zwei zerschnittenen in Butter gerösteten Semmeln, 3 Eiern, 80 Gramm Butter, wenig Zucker und der nöthigen Milch zu einem geschmeidigen Teig gerührt, den man in eine butterbestrichene, mit Mehl bestäubte Serviette thut und in