

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Schottische Küchlein

urn:nbn:de:bsz:31-106156

ein flaches Holzbrett und schneidet mit einem großen Messer schmale Streifen in das siedende Salzwasser. Läßt die Spätzle gar kochen, gut abtropfen und schmälzt sie mit brauner Butter und Semmelbröseln ab. Die Reste der Spätzle aufgebraten giebt ein gutes Gericht.

Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Pulver, Mehl. Rühre einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, backe in heißem Schmalz bei starkem Feuer. Rolle zusammen und bestreue mit Zucker.

Puffer oder Kartoffelkuchen.

10 Stück große, rohe und mehligte Kartoffeln schält, wäscht (und nachdem sie abgetrocknet), reibt man auf scharfem Reibeisen. Schöpft alle Flüssigkeit herunter und giebt 4—6 Eier, 1 Löffel Zucker, nach Geschmack Salz, 125 Gramm Weizenmehl mit 15 Gramm Backpulver vermischt, darunter und verrührt die Masse tüchtig. Man bäckt hiervon große oder kleine Puffer und verwendet hiezu Schweinesfett oder 1 Theil Rüb-, Mohn- oder Nußöl mit Schweinesfett oder Butter gemischt. Abschöpfesfett von verschiedenen Braten hiezu verwendet, macht die Puffer sehr wohlschmeckend.

Schottische Küchlein.

Man mischt 400 Gramm Mehl mit 15 Gramm Pulver; rührt 60—70 Gramm Schmalz schäumig, giebt

2 Eier, nach Geschmack Salz, 1 Tassenkopf Milch dazu, zuletzt das Mehl. Arbeitet den Teig so steif, daß man ihn auf dem Nudelbrett dünn ausrollen kann, schneidet kleine Quadrate daraus, schlägt diese dreieckig zusammen und bäckt sie in siedendem Schmalze, bis sie auf beiden Seiten hellbraun sind.

Kartoffel-Küchlein.

Man reibt 6—8 Stück recht mehligte Kartoffeln auf dem Reibeisen, fügt einen kleinen Theelöffel Salz, einige Eßlöffel süßen Rahm, 2—3 Eier, 40—50 Gramm Butter, 250 Gr. Mehl mit 15 Gr. Backpulver vermischt dazu. Sollte der Teig zum Ausrollen noch nicht steif genug sein, knetet man noch das nöthige Mehl hinein. 1 Centimeter stark ausgerollt wird der Teig mit dem Backrädchen in beliebige Streifen getheilt, mit dem Glase ausgestochen, oder kleine Würstchen mit der Hand gedreht und im schwimmenden Schmalze goldbraun gebacken. Diesem Teige kann man nach Belieben Gewürz, als Muskatnuß oder Blüthe, Nelken oder dergl. zusetzen, wie auch 1 Eßlöffel Zucker, Citronengelb ic.

Plinzen.

Zu 400 Gramm Weizenmehl gemischt mit 15 Gr. Backpulver, rührt man knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 Gr. zerlassene Butter, 6 Eigelb, 1 Prise Salz, zieht leicht den steif geschlagenen Schnee der 6 Eiklar darunter und bäckt in der Eierkuchenpfanne dünne Plinzen.