

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Plinzen

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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.