

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

187. Mürbeteigkuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Orte  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen, rolle ihn aus, belege mit Obst und backe bei guter Hitze.

185. **Widelluchen.** Hierzu sind erforderlich: 2 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 75 Gramm Hefe (oder ca. 20 Gramm Backpulver),  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund feingeschnittenes Citronat, sowie 8 Gramm gestoßener Zimmt. Alle diese Stoffe müssen  $\frac{1}{2}$  Tag oder 1 Nacht vorher in einem warmen Raume gestanden haben. Die Hefe wird mit einem Teil der Milch ( $\frac{1}{8}$  Liter) aufgelöst und mit  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl vermengt an einem warmen Ort zum Aufgehen gebracht, die übrige Milch wird mit dem Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 1 Teelöffel Salz zu einem Teig verknetet, welcher, nachdem ihm noch die Hefe zugesetzt worden und er damit durchknetet wurde, 3 Stunden an einem warmen Orte mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen stehen muß. Dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, der Kuchen auf der Oberfläche mit zerlassener Butter bestrichen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen,  $\frac{1}{4}$  Citronat und 8 Gramm Zimmt bestreut und lose aufgewickelt. Hierauf wird der zusammengewickelte Kuchen auf ein Blech gelegt (in Form eines einfachen Brotes, oder als Kranz oder Halbmond), zum Aufgehen noch ungefähr 1 Stunde an einem warmen Ort gestellt und darauf gebacken.

186. **Topf- oder Napfkuchen.** 50 Gramm Hefe werden, mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch aufgelöst, an einen mäßig warmen Ort  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrühren des Kuchens zum Aufgehen gestellt. Dann wird die Hefe (oder ca. 30 Gramm Backpulver) mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, welche zu Sahne geschlagen wurde, 6 Eidottern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch — sodaß im ganzen  $\frac{1}{2}$  Liter Milch zur Verwendung kommt —, 10 Stück geriebenen Mandeln, der Schale von einer Citrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl zu einem Teig zusammengerührt. Wenn dieser so lange gerührt ist, bis er Blasen schlägt, wird noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Sultanrosinen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern zugerührt und der Teig alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform (Topf oder Napf) getan, in derselben in 1— $\frac{1}{2}$  Stunde zum Aufgehen gebracht und ungefähr 1 Stunde in ziemlich heißem Ofen gebacken.

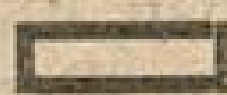
187. **Mürbteigkuchen.** Aus 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter (oder  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweineschmalz und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter),  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 Prise Salz und nach Belieben 1 Stückchen zerstoßener Vanille



# **GEBRÜDER STRIEDER**

Inh.: JULIUS NOPPER

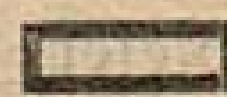
Zerrennerstr. 8 **PFORZHEIM** Telefon No. 1015



Grosse Auswahl in  
**Spiel-, Galanterie-  
und Leder-Waren**

Reise-Andenken

▪ Sport-Artikel ▪



**Rabattmarken : Rabattmarken**



(von fingerlänge) wird ein Teig geknetet, ausgerollt auf Bleifeder-Dicke und in ungefähr 50 Stück kleine Kuchen zerstoßen (mit Hilfe eines Weinglases oder sonst geeigneter Blechformen). Gebacken werden dieselben in einem Back- oder Bratofen, bis sie hellbraun sind. Die Kuchen werden noch mürber, wenn statt zwei ganzen Eiern 4 Eidotter genommen werden. Auf die schnelle Bearbeitung an einem kühlen Orte ist Wert zu legen, weil der Teig sonst nicht zusammenhält.

188. **Faschingkrapsen.** Man nehme 1 Pfund Mehl, 20 Gramm Backpulver, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 2—3 Eier, 1 Messerspitze Citronat und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, mische einen recht glatten Teig, nachdem die Butter wenig gerührt, mit allen übrigen Zutaten, dann rolle man den Teig dünn aus, steche runde Blättchen davon aus, setze in die Mitte eine beliebige Marmelade, bestreiche den umstehenden Rand mit Eiweiß, decke ein anderes Blatt darüber, drücke die Ränder leicht an und backe in heißem Schmalz langsam gar. Die Krapsen werden einmal gewendet und während des Backens zugedeckt, wenn fertig, mit Zucker bestreut.

189. **Matronen.** 1 Pfund Mandeln werden gerieben und mit 1 Pfund Zucker und 7 Eiweiß zusammengerührt. Aus der Masse werden mit einem Teelöffel auf ein Kuchenblech kleine Häufchen gelegt, die so lange gebacken werden, bis sie gelb sind.

190. **Kleines Badwerk.** Man gibt zu 500 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln 1 Eigelb, dann 500 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 3 Gramm Backpulver, etwas Citronen- oder Orangenschale. Den Teig sticht man mit kleinen Förmchen aus, bestreicht mit Eigelb und bäckt denselben, bis das Gebäck gelb ist.

191. **Vanilleplätzchen.** 3 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und gestoßene Vanille (1 Stück von der Länge eines kleinen Fingers) werden zusammen  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt. Dann wird unter fortwährendem Rühren  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl zugesetzt und aus der so entstandenen Masse auf ein Kuchenblech mit einem Teelöffel ungefähr 40 Stück kleine Häufchen gelegt, welche zu runden Kuchen auseinanderlaufen und die deshalb nicht zu nahe an einander gebracht werden dürfen. Sie werden gebacken, bis sie hellgelb sind.