

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

188. Faschingskrapfen

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

(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.