

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit Kochbeispielen**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [1950]**

Notizen

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

## Notizen

Mahosmarktonen: 150gr Zuck. mit 5  
Liem schönmig röhren Zitronensaft, abgerieb.  
Zitr., 1. Backpflster.  $\frac{1}{2}$  lb Mahosmisp etwas Mehl  
gut darmit mengen auf 6 kleine Steinfehen  
drossieren in. bei guter Hitze backen.

Abgeröstete Mahos: 250gr. Zuck., 200gr Mahos,  
4 Linsip auf dem Feuer bis gut Züngel-  
probe abrösten backen.

Geschlagene Mahos:

$\frac{1}{2}$  lb Zuck. mit  $\frac{1}{2}$  L. Linsip (3-4 Stk) warm  
schlagen, dann wieder kalt schlagen 200gr  
Mahos darmit, auf gestrichene 6 kleine  
Steinfehen drossieren in. backen.

Schmelzohs:

200gr Zuck. 4 Linsip in. 120, Mahos auf dem  
Feuer abrösten. eine Schäummasse von 1

## Notizen

Reisip 40gr Zuck. 60gr Dokoos darübr, auf  
gestrichene Fläche setzen in backen.

Dokoos blkt: 125 Margarine 500gr Zucker  
500gr Dokoos 125 Luhl 125gr Kartoffelmehl Vanily.

1 Teelöffel Backmil. 15mler, Backmehl, Zucker in.

Dokoos goldgelb abrühen, dann das übrige daran.

Nüßkuchen: 200gr Bimle 100gr Zuckerschamig  
rühen, 2 Rigelb, 200gr Luhl, 100gr Glasennisse  
darübr rühen auf leicht gestrichene Fläche

Brücken drüsen in. heiß backen. Je 2.

mit Hornetade zusammen setzen. Fudtzi.

Leiniger Lebkuchen:

1 1/2 Luhl 6gr Bismuthsengalz

1 Ei 2 1/2 Farinzucker

100gr Bimle 2 1/2 Luhl

1 Tl. gestop Zimt 1 Fein. gestop Melken

1 Fein Backmann 1 Rigelb Zimt Backrühen  
Anstaltblüte

## Notizen

Man rührt die Bismarck schönig, gibt nach  
n. nach alle Zutaten dazu, gießt die Hälfte  
des Mehls mit dem Mischbrot. Der Rest Mehl  
wird darüber gegeben. Man soll den Teig gut  
messerrückensich an, schneide kleine Lebkuchen  
aus die man mit Eiweiß bestreicht in Backt.

Bismarckplätzchen 140 Stück:

$\frac{1}{2}$  lb Bismarck, 1 lb Zucker, 4 Eier, Schale 1 Zitrone,  
2 Upl. stark, 2 lb Mehl n. n. gefüllt.

Die Bismarck schönig gerührt, dann abgekühlt  
Eier, Zucker dazugeben, die geschwackten Zutaten  
n. köpfweise das Mehl. Der Teig wird geknetet,  
dann ansgesollt, beliebig ansgestochen, mit Ei  
bestreicht bei guter Hitze gebacken. Man kann  
mit Eiweiß in Bismarck bestreuen.

Opfarschtrüffelbrot:

60g Fett, 100g Zucker, 1 Vanillezucker & Backpulver  
250g Mehl, 2-3 Upl. Milch oder nach Bedarf mehr  
für Füllung: 500g Quark, 1 Ei, Zucker nach Geschmack  
& kleinen Bittermandel aus Backpulver

