

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Bierbrezeln

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Bierbrezeln.

Zutaten: 150 g Schwarz- oder Weißmehl, 1 Prise Salz, 25 g Butter, 5 g Hefe, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser = $\frac{1}{2}$ Achtel oder 4 Eßlöffel.

Mit diesen Zutaten wird ein zäher Hefeteig hergestellt, aus welchem man sofort kleine Brezeln in der Dicke und Größe von Freiburger Brezeln dreht. Diese legt man auf ein wenig bestrichenes Blech und bäckt sie sofort in mittelheißem Ofen. 1 Min. vor dem Herausnehmen aus dem Ofen werden sie mit Salzwasser bestrichen.

Einfache Keks.

40 g Butter, 1 Ei, 175 g Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 1 Pfd. Mehl, mit 1 Päckchen Backpulver gesiebt, zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Man läßt ihn $\frac{1}{2}$ Std. ruhen. Man wellt jeweils einen Teil des Teiges auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett nicht zu dünn aus, sticht runde Plätzchen ab, sticht sie einige Male mit einer Stricknadel und bäckt sie bei mittlerer Hitze hellgelb. Sehr fein werden die Kekse, wenn man einen Teil Mondamin dazu nimmt.

Einfaches Gebäck, 2. Art.

150—170 g Butter läßt man zergehen, gibt 170 g Zucker, 1 Pfd. Mehl, mit 5 g Hirschhornsalz gesiebt, und soviel Wasser zu, bis man den Teig auf das Nudelbrett nehmen kann. Dann stellt man den Teig 2 Std. in die Kälte, wellt einen Teil des Teiges etwa messerrückendick aus und sticht verschiedene Formen aus. Nach Belieben kann das Gebäck, bevor es in den Ofen kommt, mit Eigelb, das man mit einigen Tropfen Wasser gut verrührt hat, bestrichen werden. Anstatt Wasser kann auch Süßmost, das ist alkoholfreier Apfelsaft, zu Backwerk Verwendung finden. In diesem Fall kann Zucker eingespart oder auch ganz weggelassen werden.

Feine Keks für Kranke.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Maizena, 100 g Butter, 100 g gesiebten Staubzucker oder Grießzucker, 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei mit 2 Eßlöffeln Wasser angerührt, etwas Vanillegeschmack.

Die Butter wird leicht schaumig gerührt, die übrigen Zutaten rasch darunter gemengt und die Masse auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und kalt gestellt. Auf dem mit Mehl bestäubten Brett wellt man einen Teil des Teiges ziemlich dünn aus, sticht runde Plätzchen ab, gibt sie auf ein bestrichenes Blech, sticht sie mit einer Stricknadel und bäckt sie bei mittlerer Hitze 20—30 Min.