

Börsenblatt für den Deutschen Buchhandel

— Eigentum des Börsenvereins der Deutschen Buchhändler zu Leipzig —

Umschlag zu Nr. 234. ✓

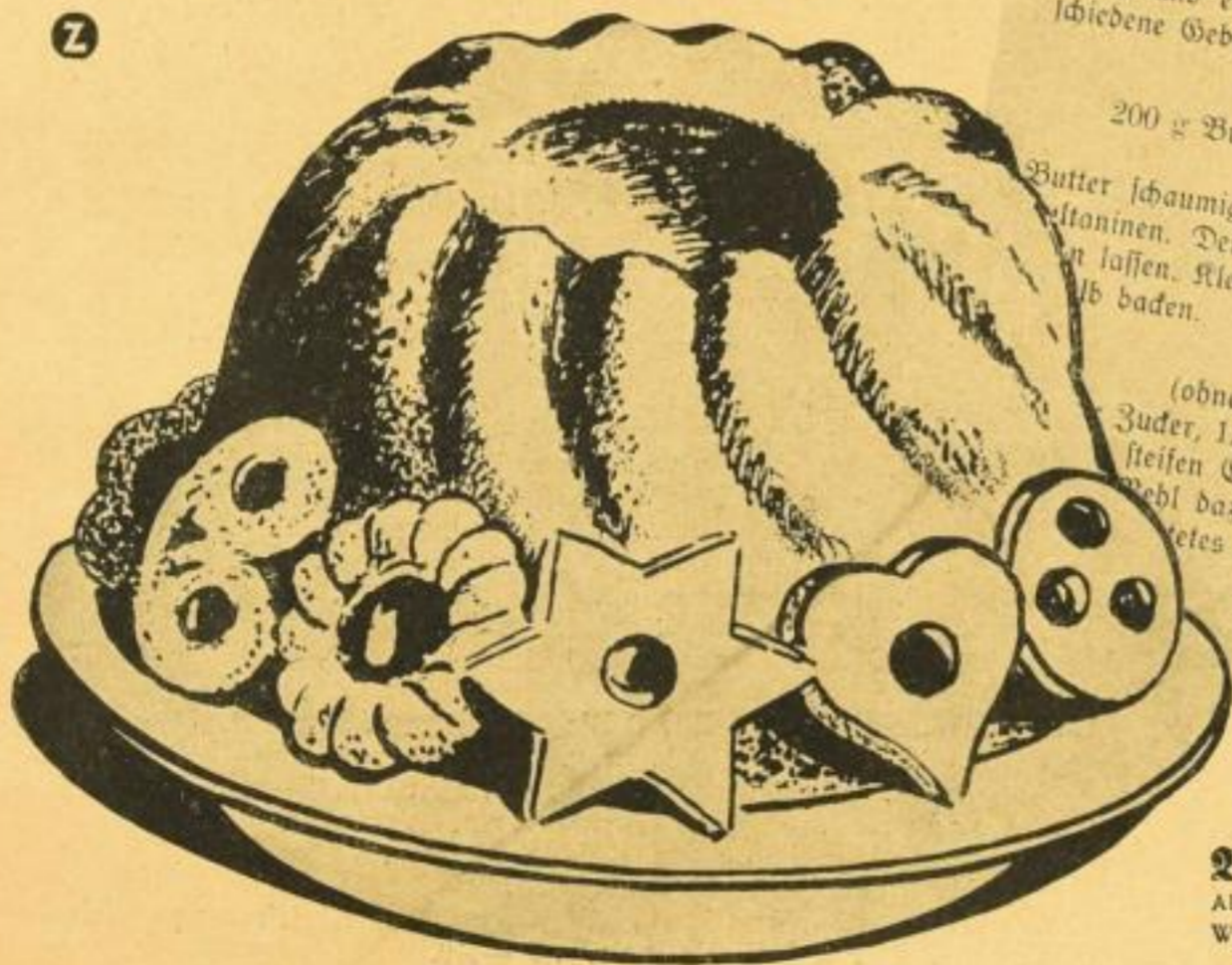
Leipzig, Dienstag den 8. Oktober 1935.

102. Jahrgang.

Das gelbe Backbuch

Das neueste „Gelbe Buch“ von Elly Petersen, entstanden auf vielfachen Wunsch, übertrifft womöglich noch seine Vorgänger! Ein überreiches Backlexikon! Enthält Kuchen und Kleingebäck, darunter besonders viel Weihnachtliches, dann alles mögliche salzige Backwerk und eine Menge Grundrezepte! Ausstattung, Anordnung und Preis sind einzigartig: 160 Seiten mit 120 farbigen Abbildungen im Text und 38 Fotos auf Tafeln! Kart. RM. 2.75. Prospekte kostenlos!

7



Verkleinerte Probeseite aus dem Gelben Backbuch
(Die Bilder sind im Buch farbig)

Schwabenbrölli
250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g geriebene Mandeln oder Kasse, Zitronenschale
Aus den Zutaten einen Teig bereiten, austrollen, Formen ausstechen, baden.



Mandelbogen
(Eiweißverwendung)
375 g Zucker, 4 Eiweiß, 250 g Mandeln, Zitronenschale
Eiweiß, Zucker und Mandeln zu einem festen Teig verrühren. Den Teig in etwa 10 g schwere Stücke teilen und in geriebenen Mandeln rollen. Hörnchen in Halbmondsform auf Oblaten oder Papier auf das Blech setzen. Heiß baden. Evtl. glasieren.



Kofosgebäd
(sehr gut)
100 g Butter, 120 g Zucker, 125 g Mehl, 180 g Kofosflocken, 2 Eier, Zitronensaft, 1 Teelöffel Backpulver
Butter schaumig rühren, Zucker dazu und die anderen Zutaten. Von dem Teig Kugeln drehen, etwas flach drücken, in mäßiger Hitze auf gefettetem Blech baden. (Man kann Abwechslung bei diesem Gebäck schaffen durch kleine Veränderungen: wenn man einem Teil des Teiges Zimt beimischt und einem anderen Kalao, so erhält man drei verschiedene Gebäde.)



Schweizer Rosinenbrötchen
200 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Mehl, 3 Eier, 250 g Sultaninen
Butter schaumig rühren, Eier und Zucker dazu, Mehl und Sultaninen. Den Teig tüchtig durcharbeiten und eine Stunde ruhen lassen. Kleine Laibchen formen, mit Eigelb bestreichen, abbaden.



Korinthenbrötchen
(ohne Butter, Eiweißverwendung)
Zucker, 125 g Mehl, 2 Eiweiß, 125 g Korinthen
steifen Eierschnee mit dem Zucker rühren, Korinthen Mehl dazugeben. Von dem Teig mit einem Teelöffel auf gefettes Blech Häufchen setzen. Bei guter Hitze



Verlag Knorr & Hirth G.m.b.H. München
Alleinauslieferung für Österreich, Ungarn, SHS. u. CSR.: Dr. Franz Hain,
Wien I, Wallnerstr. 4; für die Schweiz: Schweizer Vereinsortiment, Olten