

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

ihnen die Haut ab und überstoße sie ein wenig, sodann stoße den Spinatopfen darein ganz klein, nimm 3 Viertel Zucker, der gefäht ist, thue ihn in eine große Schüssel, auch die gestoßenen Mandeln, schlage 12 Eier und 12 Dotter dazu und rühre eines nach dem andern hinein; es muß so eine ganze Stunde gerührt werden. Zuletzt gib von 2 Limonien klein geschnittene Schalen darunter, mache dann einen Reif um das Plattl und fülle den Teig darein, backe sie ganz langsam und sie ist fertig.

19. Mürbe Plättertorte.

Mache einen mürben Teig wie gewöhnlich. Wenn er gerastet hat, so walke ihn fingerdick aus, radle 3 Flecken herab, so groß du die Torte haben willst, lege es auf die Plattel und backe es im Rohr, wenn sie gebacken sind, so nimm es herab, lasse es auskühlen, dann streiche etwas Gingesottenes darauf, lege den anderen Flecken wieder darauf, dann wieder etwas Gingesottenes und zuletzt wieder einen Flecken, dann überstreiche die ganze Torte mit einem weißen oder rothen Eis und so gib's zur Tafel.

20. Plättertorte.

Schwelle 1 Pfund Mandeln und schneide sie fein; mische 24 Loth gefähten Zucker darunter, ebenso den Schnee von 12 Eierklar und 30 Eierdotter, rührt es fleißig so lange, bis es dick wird, beiläufig 1 Stunde. Gib 4 Eßlöffelvoll fein geriebene Semmelbrösel und von 1 Limonie die feingeschnittenen Schalen darunter, jedoch darf man es nicht mehr rühren. Hierauf schmiere das Pfund-Tortenplattl sammt Reif, gib von dem Gerührten fingerhoch hinein und laß es im Rohr backen. Ist dieß fertig, so nimm ein