

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

Teigarten

Backpulverteig

Backpulverteige sind entweder mürbe Teige oder Biskuitmassen. Dabei muß man beachten, daß das Backpulver mit dem Mehl vermisch in den Teig gebracht werden muß. Feste Backpulverteige kann man etwas rasten lassen, aber weiche Backpulverteige verlieren durch das Stehenlassen ihre Wirkung, sie müssen bei sehr gleichmäßiger Hitze gebacken werden.

Behamel

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch. Die Butter läßt man zererschleichen, rührt das Mehl ein, läßt es etwas anrösten und gießt mit der Milch zu einem glatten, dicken Teig auf.

Biskuitteig

3 Eier, 2 Eier schwer Zucker, 1 Ei schwer Mehl. Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen und das Mehl eingemengt. Man kann auch Dotter mit Zucker rühren und das Mehl mit dem Schnee einmengen.

Brandteig

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ l Mehl, 3 Eier. Das Mehl wird in die siedende Milch geschüttet und auf dem Herd zu einem glatten Teig gerührt, der sich von der Pfanne lösen muß. Sobald die Masse ausgekühlt ist, werden die Eier nacheinander eingerührt. Man kann den Teig verbessern, indem man Butter in der heißen Milch zerfließen läßt, statt Milch kann man auch Wasser nehmen. Dieser Teig eignet sich besonders zum Backen aus dem Fett.

Butterteig

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Mehl, 1 Dotter, etwas Zitronensaft, Salz, kaltes Wasser. Die Butter wird mit der Hälfte des Mehles zu dünnen Blättern ausgerollt und kaltgestellt. Dann macht man aus der anderen Hälfte des Mehles mit dem Dotter, Zitronensaft, Salz und kaltem Wasser einen Strudelteig, dieser wird nach dem Rasten ausgerollt, die gekühlten Butterblätter daraufgelegt, der Teig wie ein Briefkuvert