

## **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



## Torten und Kuchen

Bei Torten, Kuchen und Bäckereien muß man sich genau an die angegebenen Mengen halten. Der Zucker soll immer gesiebt sein, Dotter und Zucker oder Dotter und Butter müssen immer sehr gut abgerührt werden. Der steife Schnee soll erst im letzten Momente, wenn alles vorbereitet ist, mit Mehl, geriebenen Mandeln oder Nüssen eingerührt werden. Das Rohr soll gut erwärmt, aber nicht überhitzt sein. Torten und Kuchen, die mehr Butter enthalten, vertragen am Anfange eine gute Hitze. Biskuitspeisen sollen bei gelinder, gleichmäßiger Hitze gebacken werden, eiweißreiche Teige verlangen ein sehr kühles Rohr. Torten sollen vor dem Erkalten nie durchschnitten oder auch glasiert werden. Die Torten werden am besten am Vortage gebacken und erst am nächsten Morgen gefüllt und glasiert.

### Apfeltorte

140 g Butter, 140 g Mehl, 140 g Mandeln oder Nüsse, 40 g Zucker. Aus den Zutaten wird ein mürber Teig gemacht, in einer Tortenform gebacken, nach dem Erkalten mit Marmelade und passierten Äpfeln bestrichen und zum Schluß der feste Schnee von 4 Eiklar und 280 g Zucker darüber gestrichen und noch für kurze Zeit in das Rohr gestellt.

### Umbuttertorte

5 Dotter werden mit 120 g Zucker schaumig gerührt, dann mischt man Schale und Saft einer halben Zitrone, den steifen Schnee der 5 Eiklar und 100 g Mehl leicht ein und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze. Erkalte wird sie durchschnitten, mit Vanillecreme gefüllt und mit Kaffeeglasur überzogen.

Creme:  $\frac{1}{4}$  l Obers wird mit 60 g Zucker und 4 Eidotter über Dampf dick geschlagen und erkaltet zu einem Abtrieb aus 100 g Butter gemischt.

### Biskuittorte 1

5 Eidotter werden mit 180 g Zucker sehr schaumig gerührt. Von einer halben Zitrone werden Saft und Schale eingemischt. Zum Schluß mengt