

## **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:

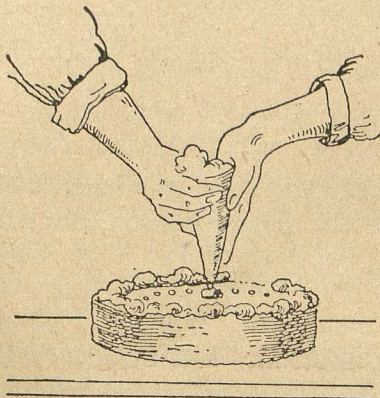
Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

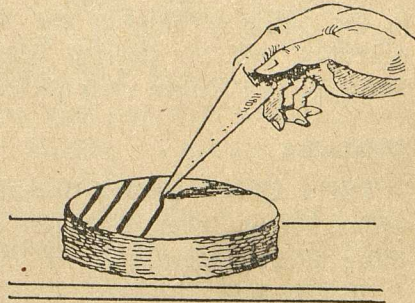
## Baumstamm 1

100 g Zucker, 3 Eier und 3 Dotter werden sehr schaumig geschlagen. Dann werden 100 g geriebene Haselnüsse, von 3 Eiklar der Schnee und 50 g Brösel leicht eingemischt. Die Masse wird in einer befetteten und bemehlten Butterbrotform gebacken; wenn sie ausgekühlt ist, ein- bis zweimal durchgeschnitten und mit Creme gefüllt, außen mit Creme gespritzt und mit gehackten Pistazien bestreut und mit Marzipanpilzchen verziert.

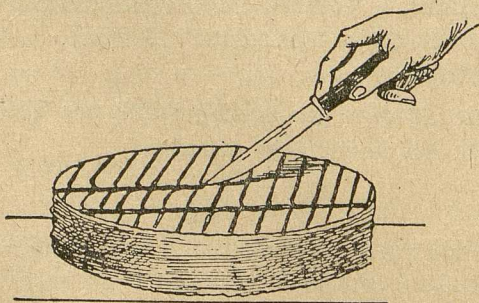
Creme: 4 Dotter und 140 g Zucker werden über Dunst dickgeschlagen und kaltgestellt,  $\frac{1}{8}$  kg erweichte Schokolade und 140 g Butter werden glatt gerührt und die Creme nach und nach eingemischt und kaltgestellt.



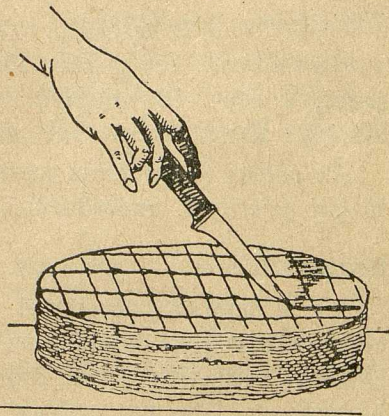
Eine Obsttorte, die nur mit Schlag-  
obers garniert wird



Das Marmorieren einer Torte  
Auf die glatt mit weißer Glasur über-  
zogene Torte werden in gleichen Ab-  
ständen dunklere Glasurfäden aufge-  
spritzt



Das Marmorieren einer Torte  
Die Messerspitze fährt in gleichen Ab-  
ständen rechtwinkelig zu den dunklen  
Linien über die Torte und verschiebt  
dabei die Glasur



Das Marmorieren einer Torte  
Der bei voriger Abbildung geschilderte  
Vorgang wird wiederholt, nachdem  
man die Torte umgedreht hat