

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

mit Ribisel oder Holler, spritzt mit der anderen Teighälfte mittels Spritzsack ein Gitter darüber und einen Rand herum und bäckt den Kuchen bei starker Hitze gut aus. Erkalte wird er in beliebige Stücke geschnitten.

Gitterkuchen

300 g Kornmehl, 120 g Kartoffelmehl, 200 g Zucker, 100 g Butter, 100 g geröstete Haferflocken, 2 ganze Eier, 1 1/2 Päckchen Backpulver, etwas schwarzer Kaffee, Lebkuchengewürz. Die Behandlung ist gleich wie bei der Pinzertorte.

Kakaokuchen

130 g braungewordenes Backfett, 250 g Zucker, 3 Dotter, eine halbe Schale kalte Milch, 1 Packerl Vanille, ein halbes Packerl Backpulver, eine kleine Messerspitze Natron, 250 g Mehl, 30 g Kakao.

In das recht schaumige Fett rührt man nach und nach Zucker, Dotter, Vanille und die Hälfte der Milch, mischt Natron, Backpulver und Kakao mit dem Mehl, legt den sehr festen Schnee auf den Abtrieb, siebt das Mehlgemenge über den Schnee, gießt die restliche Milch darüber und mischt rasch von allen Seiten. Die dickflüssige Masse wird fingerdick auf einem befetteten, bemehlten Blech bei guter Hitze gebacken, erkalte in gleichmäßige Stücke geschnitten und je zwei mit Kirschen- oder Himbeermarmelade oder mit Schlagobers zusammengesetzt. Man könnte sie auch mit Schokoladeglasure überziehen.

Kaffeekuchen

50 g Fett, 250 g Zucker und 1 Ei werden schaumig abgetrieben, dann mischt man abwechselnd 400 g Roggenmehl, 1 Päckchen Backpulver und 1/4 l schwarzen Kaffee ein. Mit Zitronen- und Rumgeschmack und Lebkuchengewürz wird gewürzt. Der Kuchen wird ungefähr 1 Stunde in einer befetteten Form gebacken.

Kapuziner

4 Eier, 4 Eier schwer Zucker werden schaumig abgetrieben; Nelken, Zimt, Zitronenschalen und 4 Eier schwer Semmelbrösel eingemengt. Die Masse wird gebacken oder in Dunst gekocht und am nächsten Tag mit 3/4 l Most oder Wein, den man mit Zimt und Gewürz aufgekocht und abgekühlt hat, übergossen.

Bejoffener Kapuziner

140 g Zucker, 4 Eier, 100 g Brotbrösel, 30 g Schokolade, 1/2 l Wein; Dotter, Zucker und die im Rohr erweichte Schokolade werden sehr schaumig