

## **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

### **Fondantglasur 2**

$\frac{1}{2}$  kg Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser bis zum Fluge gesponnen, in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel gegossen, etwas überkühlt und dann mit Holzspachteln geschlagen, bis er weich und weiß ist.

### **Schokoladeglasur 1**

60 g Wasser und 140 g Würfelzucker läßt man spinnen. 40 g Butter werden abgetrieben, 140 g im Rohr erweichte Schokolade dazugerührt und mit dem gesponnenen Zucker bis zur entsprechenden Dicke aufgegossen.

### **Schokoladeglasur 2**

200 g Würfelzucker werden mit  $\frac{1}{10}$  l Wasser bis zur kleinen Perle gesponnen, 4 Rippen Schokolade werden im Rohr erweicht und mit dem gesponnenen Zucker glatt verrührt. Ein nußgroßes Stücklein Butter wird in die Glasur gegeben.

### **Wasserglasur**

300 g Staubzucker werden mit etwas lauwarmem Wasser glatt verrührt und so lange gerührt, bis sich ein Kochlöffelrücken dünn überzieht.

Auch diese Glasur kann man verschieden färben oder einen beliebigen Geschmack dazugeben.

### **Zuckerglasur**

200 g gesiebter Staubzucker wird mit gesponnenem Zucker von 200 g Würfelzucker und  $\frac{1}{10}$  l Wasser aufgegossen und eine halbe Stunde gerührt.

Nach Belieben gibt man etwas schwarzen Kaffee, Zitronensaft, Rum, Himbeersaft oder Lebensmittelfarben dazu und erhält dadurch verschiedene Glasuren.

### **Zuckerrübensaft**

Für 10 kg Rüben rechnet man 20 l Wasser.

Die Rüben werden gewaschen, geschält und sehr fein eingehachelt. Dann werden 10 l Wasser zum Kochen gebracht, die Rüben damit übergossen und einen Tag stehen gelassen. Am nächsten Tage wird der Saft abgeseiht, die letzten 10 l zum Kochen gebracht und die Rüben wieder übergossen. Nach einem Tag stehen wird der Saft abgegossen und die Rüben fest ausgepreßt. Der so erhaltene Saft wird bis zur Sirupdicke eingekocht.