

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

oder Pasteten, die mit einem Glase ausgestochen und mit einem Rande versehen werden.

Grießkuchen. In $\frac{1}{2}$ l Milch mit etwas Zucker kocht man 125 g Grieß dick, nach dem Abkühlen rührt man 5 Eigelb und abgeriebene Zitrone darunter und zieht den Schnee der 5 Eier durch die Masse. Man belegt eine Kuchenform mit Mürbeteig, gießt die Grießmasse darauf und bäckt ihn im Ofen hellbraun.

Quarkkuchen. 500 g trockenen Quark verrührt man mit 50 g Mehl, 4 Eigelb, 100 g Zucker und zuletzt den Schnee der Eier. Gibt die Masse auf eine mit Mürbeteig belegte Kuchenform und bäckt ihn hellgelb.

Rhabarberkuchen. Die Kuchenform belegt man mit Mürbeteig und bestreut sie mit geriebenen Brötchen. Der rohe, geschälte, gezuckerte und geschnittene Rhabarber wird dick darauf gelegt; man verquirt nun 3 Eigelb mit wenig Milch, gießt dieses darüber, bestreut nochmals mit geriebenen Brötchen und Zucker und bäckt den Kuchen im Ofen fertig.

Heidelbeerkuchen. Die Kuchenform belegt man mit Mürbeteig und bestreut den Teig mit geriebenem Zwieback, legt die eingezuckerten Heidelbeeren dick darauf und läßt ihn im Ofen fast fertig backen. Dann verquirt man 3 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ l Rahm oder Milch, gießt dieses über den Kuchen und schiebt ihn nochmals kurze Zeit in den Ofen.

Apfelkuchen. Eine Kuchenform belegt man mit Mürbeteig, legt in der Rundung geschälte, geschnittene und gezuckerte Äpfel darauf, bäckt den Kuchen langsam gar und serviert ihn mit aufgehäufter Schlagsahne.

Kirschen- oder Pflaumenkuchen. Der Mürbeteig wird ausgerollt, dann auf ein Blech gelegt und mit einem Rand versehen, dicht mit ausgeteinten und gezuckerten Früchten belegt und darauf im Ofen gebacken.