

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.

Kartoffeltorte. 6 Eidotter werden mit 300 g Zucker schaumig gerührt, danach vermischt man sie mit 350 g süßen geriebenen Mandeln, die abgerindete Schale von einer Zitrone, 400 g gekochte, geschälte und geriebene Kartoffeln und den Schnee der 6 Eier. Das Ganze füllt man in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Panierbrot bestreute Form und bäckt sie langsam 1 Stunde im Backofen.

Gelbe Rübensorte. 6 Eigelb werden mit Zucker schaumig gerührt, mit 1 kg rohe, gelbe Rüben, die gepuzt und fein gerieben sind, 500 g geriebene Mandeln, einen Teelöffel feinen Zimt, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl vermischt, zuletzt zieht man den Schnee der 6 Eier durch die Masse. Füllt dann das Ganze in eine ausgestrichene Form und läßt sie 1 Stunde backen. Noch besser ist die Torte, wenn sie am Tage vorher gebacken wird.

Nuß- oder Mandeltorte. 250 g Nüsse oder Mandeln werden abgezogen, geschält und gerieben. Man rührt 6 Eidotter mit feinem Zucker schaumig, gibt die abgeriebene Schale von einer Zitrone, die geriebenen Mandeln oder Nüsse und den Schnee der Eier dazu und bäckt die Torte im Ofen fertig.

Biskuittorte. I. 6 Eigelb und 2 ganze Eier rührt man mit 350 g Zucker schaumig, rührt 200 g Mehl und die abgeriebene Schale von einer Zitrone darunter und zieht den Schnee der Eier durch die Masse. Man füllt dieses in eine ausgestrichene Tortenform und bäckt sie im Ofen.

Biskuittorte gefüllt. II. $\frac{1}{4}$ l Milch, eine Vanillenstange, 1 Löffel Kartoffelmehl, Zucker und 3 Eier rührt man auf dem Feuer wie eine Creme, streicht diese in die zwei- bis dreimal geschnittene Biskuittorte und legt die Torte wieder aufeinander. Man überzieht die Torte mit einem Guß von einigen gerührten Eiweiß, Zucker und Zitronensaft.