

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

eine butterbestrichene, mehlbestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

127. Pflaumenkuchen. 170 Gramm beste gebackene Pflaumen werden, nachdem sie gewaschen, in einem breiten Gefäß mit wenig Wasser auf schwachem Feuer so lange gedünstet, daß sie gerade halbweich sind, dann ausgeschüttet und sobald sie etwas abgekühlt, aufgeschnitten, entkernt und mit einem Teige vermischt, den man aus 125 Gramm feinem Weizen- und 50 Gramm Weizenschrotmehl, 170 Gramm Zucker, 4 klargerührten Eiern, 90 Gramm zerlassener Butter, 50 Gramm grob geriebenen süßen Mandeln und der Pflaumenbrühe hergestellt hat. Man füllt den Teig in eine butterbestrichene mehlbestreute Form und bäckt ihn im mäßig warmen Ofen in $1-1\frac{1}{4}$ Stunde fertig.

128. Eine andere Art. 250 Gramm wie vorstehend vorbereitete Backpflaumen vermischt man mit folgendem Teige: 200 Gramm zerlassene Butter, 150 Gramm Zucker, 4 Eier, 80 Gramm geriebene süße Mandeln und 2 Semmeln, welche man in kleine Stücke geschnitten und in dem Pflaumen-saft unter Zugabe von etwas Wasser eingeweicht, sowie 3 Eßlöffel Schrotmehl werden mit der Kelle gut durcheinander gerührt. Den fertigen Teig füllt man in eine butterbestrichene mehlbestreute Form, streut obenauf etwas Zucker und läßt den Kuchen im gutgeheizten Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden backen.

129. Eine dritte Art. 1 Liter gewaschene, entfernte und halbierte frische Pflaumen läßt man mit ganz wenig Wasser nur eben heiß werden, gießt den Saft ab und läßt die Pflaumen etwas abkühlen. Zwei in kleine Stücke geschnittene (1 Tag alte) Semmeln giebt man in den Pflaumensaft, rührt durcheinander, läßt die Semmelstückchen den Saft aufsaugen, vermischt sie mit 200 Gramm zerlassener Butter, 325 Gramm Zucker, 80 Gramm (auf einem Reibeisen) geriebenen süßen Mandeln, 3 Eßlöffeln Schrotmehl, 4 klargerührten Eiern und den Pflaumen, füllt den Teig in eine butterbestrichene mehlbestreute Form und läßt ihn bei guter Hitze $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden backen. Nach dem Herausnehmen stellt man die Form mit dem Kuchen einige Minuten in kaltes Wasser und schüttet ihn nach dem Abkühlen aus.