

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

läßt den Pudding 1 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen und giebt eine Wein- oder Obst-Tunke dazu.

134. Kapuziner-Torte. 250 Gramm zerlassene Butter vermischt man mit 250 Gramm Zucker, 375 Gramm Weizenmehl, 80 Gramm (auf einem Reibeisen) geriebenen süßen Mandeln, 100 Gramm (verlesenen und) gewaschenen Sultanin-Kosinen und 8 klargerührten Eiern, rührt Alles mit einem Holzlöffel gut durcheinander, füllt den Teig in eine butterbestrichene Form, nachdem man ihn oben auf mit Zucker bestreut hat, und bäckt ihn im gutgeheizten Ofen in 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde fertig.

135. Brot-Topfkuchen (Pudding). 500 Gramm altbackenes Schwarzbrot, 100 Gramm desgleichen Weißbrot reibt man, die Krusten werden in kleine Stückchen geschnitten und in etwas Wasser eingeweicht. 7 Eier rührt man klar, vermischt sie mit 180 Gramm Zucker, 70 Gramm geriebenen süßen Mandeln, dem geriebenen und dem eingeweichten Brot, rührt mit einer Holzgabel Alles gehörig durcheinander, giebt den Teig in eine butterbestrichene Form und läßt ihn 1 Stunde kochen.

136. Sauer-Kirschen-Torte. 1 Liter abgewaschene entsteinte saure Kirschen läßt man mit ganz wenig Wasser auf mäßigem Feuer nur heiß werden und schüttet sie in einen Durchschlag. Den abgelaufenen Saft verwendet man dazu 2 mit der Schale in kleine Stücke geschnittene (1 Tag alte) Semmeln etwas zu erweichen. 200 Gramm zerlassene Butter vermischt man mit 375 Gramm Zucker, 80 Gramm geriebenen süßen Mandeln, 4 klargerührten Eiern, 3 Eßlöffel Schrotmehl, den Kirschen und den Semmelstückchen, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene, mehlbestreute Form und bäckt die Torte im gut geheizten Ofen in 1 $\frac{1}{2}$ Stunden fertig.

137. Reineclanden-Kuchen. Seine Bereitung ist dieselbe wie bei Nr. 129 (Pflaumenkuchen).

138. Apfelfuchen. Feine Äpfel (2 Liter) werden geschält, in Scheibchen geschnitten und mit 250 Gramm Zucker vermischt. 500 Gramm Semmeln (1 Tag alte) schneidet man in kleine Würfel oder Scheibchen, übergießt sie mit ein wenig Milch, jedoch nur soviel, daß die Semmelstückchen durchweg angefeuchtet, nicht aber aufgeweicht werden, giebt dann 6 vorher gut gequirkte Eidotter daran, rührt gehörig durcheinander, fügt die