

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

so viel, daß das Brot nur gut angefeuchtet wird. 8 Dotter röhrt man schaumig, fügt 5 Eßlöffel Zucker, 150 Gramm grobgeriebene süße Mandeln, 80 Gramm Sultanin-Rosinen, 125 Gramm schaumig gerührte Butter hinzu, röhrt Alles gehörig durcheinander, mischt das Brot darunter, röhrt wieder einige Minuten, giebt das zu steifem Schnee geschlagene Weizé der 8 Eier darunter und bäckt $1-1\frac{1}{4}$ Stunde.

155. Quark-Torte (Käsekuchen). 250 Gramm Butter schlägt man zu Schaum, röhrt 10 schaumig geschlagene Dotter, 250 Gramm Zucker, 6 Eßlöffel geriebene Semmel, 100 Gramm geriebene süße Mandeln, 250 Gramm weißen Käse (Quark), mit der Butter 5 Minuten durcheinander, giebt das zu steifem Schnee geschlagene Weizé der 10 Eier hinzu, füllt den Teig in butterbestrichene, mehlbestreute Formen und bäckt im mäßig geheizten Ofen $1\frac{1}{4}$ Stunde.

156. Hirse-Topfkuchen (Pudding). 250 Gramm Hirse wird gebrühlt, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gedünstet, durch ein Sieb gestrichen und zum Erkalten bei Seite gestellt. 125 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, mit 4 Eßlöffel Zucker, 100 Gramm geriebenen süßen Mandeln, 8 Dottern, 3 Eßlöffel geriebener Semmel und zuletzt mit der Hirse vermischt. Man giebt noch das zu steifem Schnee geschlagene Weizé der 8 Eier dazu, füllt den Teig in eine butterbestrichene Form und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Eine Milch- oder Weintunke ist dazu passend.

157. Schrotnapfkuchen. Zu dieser sehr beliebten Kuchenart hat sich folgende Zusammenstellung besonders bewährt: 500 Gramm Weizen-Schrotmehl, 500 Gramm Weismehl, 150 Gramm (gebrühte, abgezogene und) geriebene süße Mandeln, 150 bis 200 Gramm (verlesene und gewaschene) Sultanin-Rosinen, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm frische Butter, 6—8 klar-gerührte Eier.

50—75 Gramm Hefe löst man in lauwarmen Wasser auf, röhrt sie mit dem Mehl gut durcheinander, giebt dann die anderen Zutaten: Mandeln, Rosinen, Zucker, Butter, Eier hinzu, röhrt wieder und arbeitet Alles einige Zeit tüchtig durcheinander. Sollte der Teig zu fest sein, so giebt man so viel als nötig lauwarme Milch daran. Den so bearbeiteten