

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

abgekühlt ist, fügt man 8—10 Eier hinzu, rührt gut durcheinander und schlägt den Teig gehörig. Man sticht hiervon kleine Stückchen ab, formt sie zu kleinen Kugeln, bäckt sie in nicht zu heißer Butter (oder Kokosnußbutter) in einem Tiegel unter öfterem Schütteln schön hellbraun und bestreut sie nach dem Herausnehmen mit Zucker.

166. Apfel im Schlafrock. Zu diesem Gebäck eignen sich kleine feine Äpfel am besten. Man schält die Äpfel, sticht die Kerngehäuse aus, füllt sie mit gereinigten Sultaninrosinen oder eingemachten Kirschen und bestreut sie mit Zucker. (Man kann sie auch mit wenig Wein und etwas Zucker dünnsten, doch nur ganz kurze Zeit, so daß sie noch in der Form bleiben.) Zuvor muß man einen Blätterteig wie folgt bereiten.

500 Gramm gutes Weizenmehl vermischt man mit 1 Eßlöffel Zucker und 375 Gramm Butter, rührt die Masse gut durcheinander, bearbeitet den Teig gehörig und rollt ihn auf dem Backbrett zu einer dünnen Platte aus. — Von diesem Teige schneide man viereckige Plättchen, umhülle die Äpfel damit, bestreue sie mit Zucker, setze sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammengeschlagen ist, auf ein butterbestrichenes Backblech und bade sie im mäßig heißen Ofen zu schön hellbrauner Farbe.

167. Apfelstrudel. Zur Herstellung dieses beliebten Gebäckes bereitet man folgenden Buttermteig, dessen Anfertigung die größte Sorgfalt erfordert: hiervon hängt das Gelingen der ganzen Arbeit ab.

1 Kilo gutes Weizenmehl, 8—10 Eier, 125 Gramm Zucker, 250 Gramm zerlassene Butter werden mit einander vermischt und 10—15 Minuten ununterbrochen durchgearbeitet. Sollte der Teig zu weich sein, so knetet man noch so viel als nötig Mehl hinein, im anderen Falle, wenn er zu fest ist, giebt man noch etwas zerlassene Butter hinzu. Man teilt nun den Teig in zwei Hälften, drückt sie breit und rollt sie nacheinander auf einem mehlbestreuten Brett mit einem Mangelholze dünn aus.

Zuvor muß man Reis dünnsten, bis er dick ausgequollen, 2—3 Liter geschälte Äpfel in ganz feine Scheibchen schneiden (wenn die Scheiben zu dick sind, bäckt der Strudel nicht durch). Auf den ausgerollten Teig giebt man zuerst den kalten gewordenen Reis, indem man ihn mit einem Löffel gleichmäßig über die