

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

nur mit Zucker und Korinthen bestreut, nicht so dick zusammen- gewickelt und aus der Rolle Stücken abgeschnitten, die man aufgerichtet auf ein Blech setzt, sie mit Eigelb bestreicht, mit Zucker bestreut und gelbbraun backen läßt.

11. **Mandelbelag auf Kuchen.** Der Kuchen wird mit Butter bestrichen und mit 500 g süßen, grobgeriegteten Mandeln, die mit Zucker und Zimmt vermischt sind, bestreut. 500 g fein- geriebene, süße Mandeln, einige bittere dazwischen, werden mit dem Schnee von 6–8 Eiweiß und etwas geschmolzener Butter vermenget, sowie mit geriebenem Zucker und auf den Kuchen gestrichen.

12. **Mohnkuchen.** Hefenteig nach Belieben wird auf Kuchenbleche gestrichen und nachdem er nach Vorschrift gegangen, mit nachstehender Masse belegt. 1 Pfund Mohn, der vorher mit kochendem Wasser gebrüht ist, wird im Reibenapf ganz fein gerieben, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, Zucker nach Geschmack, etwas Zimmt, einigen Eßlöffeln geschmolzener Butter, etwas Rosenwasser, etwas süßer Sahne, $\frac{3}{8}$ Pfund gereinigten Korinthen und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen süßen Mandeln vermischt. Ist die Mohnmasse zu dünn, so kann man 1 Eßlöffel feines Mehl darunter rühren; doch thut man dies nur im äußersten Notfalle, wenn der Belag vom Kuchen abläuft. Dieser Kuchen ist sehr schmackhaft. Man streut vor und nach dem Backen Zucker über den Kuchen.

13. **Napfkuchen.** 375 g Zucker, zehn bis zwölf Eier, zwei Liter Milch, 375 g Butter, einige bittere, gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g Bäreme und soviel Milch, daß man den Teig in die Form gießen kann, werden gut verrührt. Der Teig kommt in eine gut ausgestrichene Form und muß dann im Ofen backen.

14. **Napfkuchen auf andere Art.** Ein Pfund Butter zu Sahne gerührt, acht ganze Eier, ein halbes Liter Milch, ein halbes Pfund Bäreme, die Schale einer Zitrone, 100 g bittere und 100 g süße Mandeln, ein Pfund Zucker, ein halbes Pfund Korinthen, ein Pfund große Rosinen und $3\frac{1}{2}$ Pfund Mehl.

15. **Abgeriebener Napfkuchen.** Ein Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, dann giebt man nach und nach zehn Eier, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, etwas abgeriebene Mandeln und ab- geriebene Zitronenschale dazu und 60–80 g Hefen. Dies in eine gut ausgestrichene Form gethan und in mäßig heißem Ofen gebacken.