

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

nennt man Einback. Erst wenn es geröstet ist, kann man es mit Recht als Zwieback bezeichnen. Man schneidet das Gebäck dazu in fingerdicker Scheiben, die man auf eine Röstgabel steckt und an Kohlenglut auf beiden Seiten hellbraun röstet. Man kann sie auch auf der Platte rösten, doch werden sie an der Gabel schöner. Auf dem Lande ist der Zwieback eine sehr angenehme Aushilfe; das Gebäck hält sich, kühl aufbewahrt, 12 bis 14 Tage.

Kuchen von Blätterteig.

21. **Blätterteig.** 500 g ungesalzene Butter und 500 g bestes Weizenmehl. Von dem Mehl macht man in einer Schüssel mit frischem Wasser einen so derben Teig, daß er sich vollständig von der Schüssel ablöst. Diesen Mehlkloß wirkt man nun auf dem Backbrett so lange aus, bis er sich wie Gummi ziehen läßt und walzt ihn dann zu einer viereckigen Platte aus. Auf diese legt man die Butter, welche man zu einem kleineren Viereck geformt hat. Die vier Seiten des Teiges werden derartig über die Butter geschlagen, daß diese zwischen dem Teige liegt. Nun beginnt das Ausrollen mit Kraft, aber doch mit großer Vorsicht, damit die Butter nicht durchgedrückt wird. Wenn die Teigplatte fingerdick ausgerollt ist, wird sie dreiteilig übereinander geschlagen und von neuem ausgerollt. Viermal wird das Zusammenschlagen und Wiederausrollen wiederholt; darauf läßt man den zusammengeslagenen Teig zehn Minuten ruhen, rollt ihn dann wieder aus und benutzt ihn zu Böden, kleinen Kuchen oder Pasteten, die man mit Blechringen aussticht. Die kleinen Kuchen werden vor dem Backen mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut; in den Blätterteig selbst kommt niemals Zucker. Von großer Wichtigkeit ist es, daß die Butter nicht weich ist; sie muß mindestens die Festigkeit des Teiges haben. Auch darf der Buttermehl nie in einer warmen Küche gemacht werden. Im Sommer läßt sich der Blätterteig nur auf Eis herstellen oder man muß ihn in einem sehr kalten Keller bereiten.

Kuchen von Mürbeteig.

22. **Mürber Teig zu kleinen Obstkuchen.** (Vorzüglich.) $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 150 g Zucker und ein Ei werden zusammen gerührt und ausgerollt. Dann steche man mit einem Glase runde Kuchen aus, bestreiche sie mit Eigelb, lege