

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

flüssige Butter, ein Ei. Ein Ei, Butter, Mehl und warme Milch werden zusammengemührt bis ein weicher Nudelteig wird. Der Teig wird geschlagen wie Blätterteig. Ein Schmortopf wird vorher heiß gemacht und über den Teig gesetzt; derselbe muß 10 Minuten stehen bleiben. Nun legt man ein Tuch auf ein Brett oder den Tisch, bestreut es mit Mehl, rollt den Teig dünn aus, streut gestoßenen Zimmt, thut Apfelscheiben, Korinthen, Rosinen, Mandeln (geschnippert), die in Butter geröstete Semmel, ferner Zucker mit Zimmt und geriebener Semmel verbunden und gebräunte Butter hinzu; nun legt man zuerst ein Stückchen Teig über, fängt an zu rollen, indem man das Tuch anfaßt und rollt es auf ein geschmiertes Blech. Bei langsamer Hitze muß es eine Stunde backen.

49. **Wiener Apfelstrizkel.** 125 g Butter, 200 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Ei werden auf einem Brett mit dem Messer gut durchgearbeitet und geknetet. Der Teig wird in länglicher Form messerrückendick ausgewalzt und mit würfelig geschnittenen, kleinen Äpfeln, Rosinen, Zucker und Zimmt bestreut. Man schlägt die Längenseiten der Strizkeln über einander und biegt sie an den Enden ebenso fest zu, daß sie einer geschlossenen Walze ähnlich sehen. Sodann bestreicht man die Strizkel mit Ei, während das Backblech mit Wachs bestrichen wird.

50. **Verwendung alten Weißbrotes.** (Semmeln, Milchbrote zc.) Man weicht altes Weißbrot in Milch ein, drückt dasselbe aus und vermischt es je nach Belieben mit einigen Eiern, Rosinen und Zucker. Alles gut durcheinander gerührt, wird der Teig auf einem Kuchenblech ausgebreitet und 15 bis 20 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken, bis sich eine schöne gelbe Farbe zeigt. Am besten benutzt man dazu den Bratofen, nachdem der Braten fertig geworden; es ist dann noch ausreichend Hitze vorhanden.

Torten.

51. **Apfeltorte.** Man bereitet aus 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 200 g Zucker, 3 Eiern, einer Zitronenschale, 66 g geriebenen Mandeln und $\frac{1}{4}$ Tassenkopf voll Milch einen Teig und rollt ihn aus. Dann belegt man damit den Boden und die Seitenwände einer Tortenform, füllt diese mit rohen Apfelschnitten, Korinthen, Zucker, Mandeln und Zitronenschale