

## **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

legt man ihn schneckenförmig in eine vorbereitete Form, bestreicht ihn mit zerklöpftem Ei und backt ihn im gut geheizten Ofen  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden. Eine Sahnesauce ist sehr passend.

Ingredienzien:  $\frac{1}{4}$  Schoppen Wasser. Feines Mehl. 350 Gr. Quark. Saure Sahne. 2 Eier. 2 Eidotter. 1 Theelöffel voll abgeriebene Citronenschale. 100 Gr. Butter. 60 Gr. Rosinen. 60 Gr. Corinthen. 100 Gr. Zucker.

### 899. Corinthenstrudel.

Das Mehl, die Butter, welche mit den Händen ausgewaschen und in kleine Stückchen zerpfückt ist und die Eier werden mit 2 Eßlöffel voll dicker saurer Sahne zu einem Teig verarbeitet, welcher sich elastisch ausrollen und ziehen läßt und den man dann zu einer Kugel zusammengerollt  $\frac{1}{2}$  Stunde lang zum Ruhen hinstellt. Nun schlägt man die Eier mit der zerlassenen Butter, dem Buderzucker, der übrigen Sahne und den Corinthen, welche vorher gereinigt und etwas aufgequollen sind, gut durch und stellt sie danach vorläufig bei Seite. Den Teig rollt man dann wieder groß und blattdünn aus, bepinselt ihn fett mit Butter, streicht die Eier- und Corinthen-Mischung darüber, wickelt ihn zu einer losen Rolle auf, legt ihn schneckenförmig in eine mit Butter bestrichene Form und backt ihn 1 Stunde im gut geheizten Ofen. Man servirt ihn mit süßer Sahne.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter. 4 Eidotter. 1 Ei. 2 Obertassen dicke saure Sahne. 100 Gr. Zucker. 250 Gr. Corinthen. Zu der Corinthenmischung noch 6 Eidotter und 2 Eier.

### 900. Sahnenstrudel.

Hierzu wird der Teig wie zum Prager Quarkstrudel bereitet und auch wie dieser 1 Stunde zum Ruhen hingestellt; während dem man die dicke saure Sahne mit Eier und Zucker nebst etwas Maizena gut verrührt. Der Teig wird nun so dünn wie immer möglich in Teller große Stücke gezogen, jedes einzelne mit Butter bepinselt, dann die Sahnenmasse darüber gestrichen, zu einer Rolle lose aufgerollt und in eine mit Butter bestrichene Form gelegt. Auf diese Weise verbraucht man den ganzen Teig und die Sahnenmasse, legt dann die Rollen alle mit Finger breiten Zwischenräumen gitterartig in die Form, bestreicht Alles mit zerlassener Butter und backt den Strudel hierauf in einem gut geheizten Ofen. Nun verquirlt man süße Sahne mit 3 Eigelb und 2 Löffel Zucker und gießt dies, wenn der Strudel 5 Minuten im Ofen war, darüber und backt ihn danach gar.

Ingredienzien: Teig wie zum Prager Strudel. 4 Tassen saure Sahne. 100 Gr. Zucker. 3 Eier. 3 Eigelb. 1 Löffel gehäuft voll Maizena. 6 Obertassen süße Sahne.