

## **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

## 901. Wiener Strudel.

Zu diesem ganz besonders feinen Strudelteig mischt man zwei ganze Eier, 3 Eidotter, 50 Gr. Butter und so viel Mehl unter einander, bis man einen zähen, sich gut ziehenden Teig hat, der sich fein ausrollen läßt und nicht mehr anklebt, trotzdem man kein Mehl beim Austreiben mehr unterstreuen darf. Dieser Teig wird genau so wie der vorige behandelt, wird auch zu kleinen dünnen Platten aufgetrieben und mit derselben feinen Sahnenmischung bestrichen, aufgerollt und gitterartig in die Form gelegt. Hiernach stellt man die Form an einen warmen Ort, damit der Teig aufgeht, übergießt hiernach das Ganze mit kochender süßer Sahne und läßt es dann im mäßig heißen Ofen gar backen. Eine Sauce nach Nr. 579 wird dazu gereicht.

Ingredienzien: Zum Teig: 2 Eier. 3 Eidotter. 50 Gr. Butter. Mehl so viel als erforderlich. Zur Sahnenmasse: 4 Tassen dicke saure Sahne. 100 Gr. Zucker. 3 Eidotter. 1 kleiner Löffel voll Maizena.  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Sahne.

## 902. Schneestru del.

Die Teigmasse ist dieselbe wie die Vorhergehende, auch zu kleinen dünnen Platten aufgetrieben und mit Butter bepinselt. Nun hat man vorher Eidotter, gestoßene Mandeln und Zucker nebst dem Schnee der Eier gut gemischt, streicht dies jetzt über die Strudel, rollt sie zusammen, legt sie gitterartig in eine mit Butter vorbereitete Form, überpinselt sie oberhalb mit Butter und backt das Ganze in einem mäßig heißen Ofen 1 Stunde lang, nachdem man  $\frac{1}{2}$  Liter heiße süße Sahne darüber gegossen hat. Man reicht süße Sahne dazu herum.

Ingredienzien: Zum Teig wie vorhergehend. Zur Füllung: 8 Eier. 125 Gr. Mandeln. 200 Gr. Zucker.  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne.

## 903. Münchener Strudel.

Jedem einer von den angegebenen Strudelteigen wird bereitet und nachdem er geruht und danach dünn ausgezogen ist, mit Butter überpinselt. Vorher schon hatte man Äpfel geschält, in Viertel getheilt vom Kernhaus befreit und dann in blattdünne Scheibchen geschnitten; diese legt man in dicker, dünner Lage über den Teig, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, gereinigten Corinthen und gehackten Mandeln, rollt dann den Teig auf, legt ihn schneckenförmig in eine mit Butter bestrichene Form, gießt süße Sahne darüber und backt ihn im gut geheizten Ofen gar.

Ingredienzien: Teig nach Belieben.  $\frac{1}{2}$  Liter Äpfel.