

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

200 Gr. Zucker. 100 Gr. Corinthen. 60 Gr. Mandeln. $\frac{1}{2}$ Liter süße Sahne.

904. Pflaumenstrudel.

Das warme Wasser wird mit dem Mehl, 30 Gr. Butter und einem Ei angerührt und auf dem Bankbrette zu einem zähen Strudelteig verarbeitet, den man warm bedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt. Während dem kocht man vorzüglich gute Backpflaumen mit Kandiszucker in sehr wenig Sauce weich und macht sie mit Kartoffelmehl bündig. Hatte man dazu keine getrocknete, ausgesteinte Pflaumen, so mußte man dieselben ausscheiden, so bald die Pflaumen dazu weich genug gekocht waren und durfte nicht eher den Zucker daran geben. Nun bratet man in Butter noch kleinwürflig geschnittene Milchbröckchen zu gelbbrauner Farbe und mischt diese unter die Pflaumen. Hierauf rollt man den Teig ein wenig aus und zieht ihn dann so dünn wie einen Papierbogen und so groß als möglich auseinander, bepinselt ihn mit Butter und belegt ihn mit dem gekochtem Pflaumen, rollt ihn zu einer langen Rolle auf, arrangirt diese schneckenförmig in eine vorbereitete Form, bestreicht sie mit Butter und backt den Strudel im heißen Ofen in $\frac{3}{4}$ Stunden gar. Man kann auch statt der Pflaumen süße Kirschchen und sonstiges passendes Obst in derselben Weise in den Strudel füllen.

Ingredienzien: 1 Obertasse warmes Wasser. 100 Gr. Butter. 125 Gr. Mehl. 1 Ei. 1 Pfd. Pflaumen. 100 Gr. Kandiszucker. 2 Milchbröckchen.

VI. Kalte süße Speisen.

Diese Speisen werden alle ohne Ausnahme auf einem schwachen Feuer bereitet und müssen hier vom ersten bis zum letzten Augenblicke nach einer Seite hin gerührt werden, welches bei vielen derselben noch während der ersten Zeit des Erkaltens fortgesetzt sein will. Die Speisen dürfen niemals hart, fest und zähe, aber auch eben so wenig weich, breiig oder kleisterartig sein. Es sei hier nochmals gesagt, daß die Formen, worin die Speisen erkalten sollen, in demselben Augenblicke, wenn dieselben heiß hineingefüllt werden, mit kalter Milch oder frischem Wasser kurz vorher umgespült und leicht wieder ausgeschwenkt sein müssen. Bei den Speisen, welche gestürzt servirt werden, empfiehlt es sich, die Form schon 1 Stunde vorher in recht kaltes Wasser zu stellen, oder aber sie mit feinem Mandelöl auszustreichen. Ist Eierschnee in den Recepten angegeben, so wird er meistens erst durch die Masse gezogen, wenn dieselbe gekocht und gerade vom Feuer fortgenommen ist; in noch kochender Masse gerinnt der Schnee sehr leicht und wird wässerig.