

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

und dergleichen Sachen zu füllen, wie es in dem Abschnitt Gemüse, bei jedem dafür passenden Recepte angegeben ist, seltener werden sie zu Obst angewendet und ich erwähne ihrer an dieser Stelle auch nur, weil es doch hin und wieder Verehrer für Timbales mit Obst gefüllt gibt. Man nimmt vorzugsweise nicht sehr saftiges Obst und es eignen sich: Äpfel, Birnen, Aprikosen und dergleichen Früchte am besten dazu. Die kleinen Borsdorfer Äpfel werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten und dann die Äpfelschen mit Zucker und Butter halb gar gedämpft; so füllt man sie in die mit Teig glatt ausgelegte Timbaleform so hoch hinein, daß nur ein Finger breiter leerer Raum bleibt, legt danach den Deckel darüber, drückt die Teigränder ringsum fest zusammen und backt die Timbale, auf einen hohen Dreifuß gestellt, in sehr heißem Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. Sie muß von hochgelber Farbe und sehr croquant gebacken sein. Die letztere Eigenschaft nimmt sie bei saftreicher Obsterfüllung selten an, deßhalb muß man sie vermeiden. Man kann die Äpfel auch wie beim Apple-pie einlegen und dann die Timbale backen, ebenso auch Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen und in Zucker eingefochte Früchte, ganz in der Weise, wie bei den pies angegeben ist, in einer Timbale bereiten. Sie wird beim Anrichten auf eine Schüssel gestürzt.

Ingredienzien: 35 kleine Äpfel. 100 Gramm Zucker. 80 Gr. Butter.

998. Kleine Obstpastetchen.

Hierzu bedient man sich kleiner, nach unten hin sich etwas verengender und an den Seiten meistens gerippter Formen von 4 Centm. Höhe und 7 bis 8 Centm. Durchschnittsweite des obern Randes. Die Förmchen werden mittelst eines Pinsels fett mit Butter bestrichen und dann mit Mürbeteig, welchen man nach Nr. 1129 leicht und rasch zusammengewirkt und danach messerrückendick ausgerollt hat, recht glatt belegt und oben am Rande mit der Form egal abgeschnitten. Um sehr sparsam zu sein, nimmt man aus den zuerst belegten Pastetchen, nachdem der Teig passend abgeschnitten ist, denselben wieder heraus und schneidet nach diesem noch eben so viele Boden aus, als man Förmchen zu belegen gedenkt. Man hat dann gleich die richtige Größe, verschwendet keinen Teig und das Belegen von Formen geht ungleich rascher von statten. Wenn alle mit Teig ausgelegt sind und man denselben gut angedrückt hat, füllt man nach Belieben gut eingezuckertes Obst, die größern Sorten in passende Stückchen geschnitten, hinein, legt einen ausgerollten und ausgestochenen Deckel darüber, drückt die Teigränder gut aneinander und backt die Pastetchen im heißen Ofen croquant und zu