

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

in kleinen Stücken hineinbröckelt, einen Theil der warmen Milch darauf gießt, Beides mit dem Rührlöffel klar rührt und dann mit dem daneben liegenden Mehle einen festen Ballen davon formt, welchen man mit der ganzen Schüssel zum Aufgehen hinstellt. Alle Hefenstücke sollen beim Aufgehen noch einmal so groß werden, als sie ursprünglich waren und müssen die Schüsseln, worin sie stehen, immer mit einer warmen Serviette zugedeckt sein. Die dazu erforderliche Milch und das Mehl werden von dem zum Backen bestimmten Quantum genommen. Die Hefenteige lassen sich nicht gut in einem Bratofen backen, man schicke sie deßhalb, wenn man nicht selbst einen Backofen hat, was jedenfalls vorzuziehen ist, zu einem Bäcker. Wer ein eigen Haus hat, sollte in der Küche unter allen Umständen einen kleinen Backofen haben, die Anlage ist einfach, nicht kostspielig und erfordert wenig Raum, und die Annehmlichkeit eines solchen Ofens ist der Hausfrau oft unbezahlbar.

1007. Guter Blechkuchen.

Die trockene Hefe wird mit wenig lauwarmer Milch klar gerührt, dann thut man 4 Löffel voll von dem zum Backen bestimmten und warm gestellten Mehl dazu, rührt und arbeitet dies zu einem festen Teig zusammen und stellt ihn dann zum Aufgehen an einen warmen Ort. Während dieser Zeit rührt man die Butter zu Sahne und nimmt nach und nach die Eidotter, den gestoßenen Zucker, die lauwarmer Milch, Salz und die abgebrühten, fein gestoßenen Mandeln hinein. Ist dies Alles gut verührt, so schüttet man in größeren Quantitäten das Mehl dazu und schlägt das Ganze mit einer Holzkeule tüchtig zu einem glatten Teig, gibt dann das aufgegangene Hefenstück zu demselben und verarbeitet Beides, während man es mit der Holzkeule weiter schlägt, so lange, bis sich das Ganze vereinigt hat und sich von der Schüssel wie auch vom Löffel abschält. Nachdem man diesen Teig nochmals an warmer Stelle hat aufgehen lassen, mischt man große ausgefeimte oder Sultan-Rosinen, welche Tags zuvor gewaschen und wieder getrocknet sind, auf Zucker abgeriebene Citronenschale und feinstwürflig geschnittene Orangenschale darunter, knetet Alles mit leichter Hand durch und rollt danach den Teig auf einem vorbereiteten Backblech $\frac{1}{2}$ Centm. dick egal aus. Man läßt diesen Kuchen noch ein wenig aufgehen, nachdem man rings herum einen Rand dressirt hatte, legt hiernach kleine Stücken Butter darüber, bestreut ihn dick mit 100 Gr. Zucker und backt ihn in einem richtig geheizten Backofen gar.

Ingredienzien: 3 Pfd. feines Mehl. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter.
10 Eidotter. 80 Gr. Mandeln. 125 Gr. Zucker. 100 Gr.