

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

Bärme (Hefen). 1 Theelöffel voll Salz. $\frac{3}{4}$ Schoppen Milch. 100 Gr. Rosinen. Citronenschale. Draugenschale.

1008. Kaffeeuchen.

Den 4. Theil des unten angegebenen Mehles verrührt man mit der Hefe, welche vorher mit einem Theile der bestimmten lau warmen Milch verquirlt ist, zu einem Hefenstück und läßt es an warmer Stelle aufgehen. Man schlägt man mit der Holzfelle die Eier gut schäumig, gibt die übrige Milch, die zerlassene und wieder abgekühlte Butter, Salz und Citronenschale, welche an Zucker abgerieben ist, sowie den fein gestoßenen Zucker dazu. Wenn Alles ordentlich vermischt ist, gibt man das Mehl hinein, schlägt den Teig mit der Holzfelle, bis er glatt ist, thut dann das Hefenstück dazu und verarbeitet danach den Teig mit leichter Hand, läßt ihn nochmals aufgehen und behandelt ihn ferner wie Blechkuchen, nur kann man, statt Butterstückchen auf den Kuchen zu legen, diesen mit zerlassener Butter, ehe man 200 Gr. Zucker darüber streut, mit einem Pinsel bestreichen.

Zugredienzien: 3 Pfd. Mehl. 250 Gr. Zucker. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 150 Gr. Hefe. 6 Eier. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. 1 Theelöffel voll Salz. Von einer Citrone die Schale.

1009. Westphälischer Kaffeeuchen.

Man quirlt die Hefe, nachdem sie in kaltem Wasser erweicht und dieses vorsichtig wieder abgegossen war, mit Milch und einigen Löffeln Mehl, Beides natürlich erwärmt, zu einem Hefenstück, welches man an einem warmen Plage aufgehen läßt. Indessen schlägt man Eier, Milch, zerlassene und wieder abgekühlte Butter nebst Zucker und Salz gut durcheinander, gibt erst das Mehl und dann das Hefenstück dazu, um das Ganze zu einem immerhin noch weichen, dehnbaren Teig auszukneten. Er muß sich mit dem Finger weich eindrücken lassen, dastach aber muß sich der Druck wieder heben und ausfüllen, wenn der Teig seine richtige Consistenz hat. Man läßt ihn nochmals aufgehen, gibt noch Rosinen und Corinthen, sowie feinwürsig geschnittene Succade dazu, knetet ihn nachdem leicht durch und rollt ihn auf einem vorbereiteten Backblech gut $\frac{1}{2}$ Centm. dick aus, bestreicht ihn mit Butter, überstreut ihn mit Zucker und läßt dann den Kuchen in einem gut geheizten Ofen gelbbraun backen. Kurz zuvor, ehe der Kuchen fertig gebacken ist, übergießt man denselben mit einer gut durchgerührten Füllung von Eidotter, Sahne, Butter, Zucker und Eierschaum, welche aber auch nicht kalt sein darf, und schiebt ihn darauf in den Ofen zurück, um den Guß etwas antrocknen zu lassen.