

## **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

Ingredienzien: 100 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. 3 Pfd. Mehl. 6 Eier. 125 Gr. Butter. 200 Gr. Zucker. 1 Theelöffel voll Salz. 100 Gr. Rosinen und Corinthen zu gleichen Theilen. 60 Gr. Succade. Zum Guß: 8 Eidotter. 1 Schoppen dicke süße Sahne. 100 Gr. zerlassene Butter. 125 Gr. Zucker. 4 Eiweiß.

#### 1010. Süddeutscher Blechkuchen.

Die Hefe wird mit der Milch gut durchgequirlt, dann in die Mitte des Mehles, in eine daselbst gemachte Vertiefung gegossen und mit Hülfe des zunächst liegenden Mehles ein Hefenstück angeührt. Nachdem dies an warmer Stelle aufgegangen ist, verarbeitet man das andere Mehl nebst der zerlassenen Butter, Zucker, Salz und Eier mit dem Hefenstück zu einem angenehmen dehnbaren Teig, welcher nur gerade so viel Festigkeit haben darf, daß er sich ausrollen läßt. Darauf legt man ihn auf die Mitte eines mit Butter bestrichenen Backbleches und rollt ihn nach allen Seiten hin egal  $\frac{1}{2}$  Centim. dick aus, läßt ihn danach nochmals an einem warmen Plage aufgehen, bestreicht den Kuchen hierauf mit leicht geschlagenem Eiweißschaum, streut fein gehackte Mandeln und Zucker nebst klein geschnittenem Citronat darüber und backt ihn dann in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe.

Ingredienzien:  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl. 80 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. 200 Gr. Butter. 200 Gr. Zucker. 4 Eier. 3 Eiweiß. 100 Gr. Mandeln.

#### 1011. Münchener Kuchen.

Auch dieser muß wie alle Hefenbäckereien in einer warmen Stube, wo weder Fenster noch Thüren geöffnet sind, zugerichtet werden, und alle Zuthaten müssen erwärmt sein. Man zerrührt dann die Hefe mit der Milch und stellt sie nur so lange zusammen an einen warmen Ort, als das Einrühren der übrigen Kuchenmasse dauert. Hierzu reibt man zuerst die Butter mit Eiern und Eidottern recht schäumig, gibt darauf den Zucker, die eingerührte Hefe und das Mehl dazu, schlägt Alles mit einem hölzernen Löffel zu einem leichten glatten Teig, bis er Blasen wirft, füllt diesen dann in eine mit Butter bestrichene tiefe Backform, stellt darauf das Ganze an einen warmen Ort, läßt es gut aufgehen, bestreicht es dann mit gequirltem Ei, gehackten Mandeln und Zucker und backt den Kuchen zu schöner gelbbrauner Farbe.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl. Reichlich  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 30 Gr. Hefe. 100 Gr. Zucker. 4 Eier. 6 Eidotter. Zum Ueberstreuen 100 Gr. Zucker. 80 Gr. Mandeln. 2 Eier.