

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

der Mitte eine Grube entsteht, in welche man die Hefe fein hineinbröckelt, dann $\frac{1}{4}$ Liter Milch darüber gießt und mit einem Rührlöffel klar rührt, wobei man so viel Mehl hineinzieht, bis man einen weichen Teig hat, welcher hiernach, wenn die Schüssel mit einer erwärmten Serviette bedeckt ist, an warmen Orte aufgehen muß. Indessen rührt man die Butter zu Sahne, gibt Salz, Zucker, Eier und Mehl dazu, schlägt einen glatten Teig davon, vereinigt mit diesem das Hefenstück und das sich in der Schüssel etwa noch befindende Mehl zu einer egalen Masse und schlägt diese so lange, bis sie viele Blasen aufwirft. Dann füllt man den Teig in eine gut vorbereitete Form, läßt ihn an warmer Stelle reichlich aufgehen und backt ihn danach in einer Stunde gar und zu hellbrauner Farbe. Der Teig zu diesem Gugelhoppf muß etwas fester, wie zu den oben genannten sein, er mißrätth fast nie und ist sehr wohlschmeckend. Man kann den Teig durch Hinzufügen von Rosinen, Corinthen, Citronat u. s. w. sehr verfeinern.

Ingredienzen: 2 Pfd. Mehl. 40 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. 1 Pfd. Butter. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. 125 Gr. Zucker. 17 Eier.

1018. Norddeutscher Napfkuchen.

Was man in Norddeutschland unter dem Namen Napfkuchen bereitet, unterscheidet sich in der äußern Form gar nicht und dem Inhalte nach auch wenig von den süddeutschen sogenannten Gugelhoppf. Der angerührte Teig darf bei beiden Kuchen nur zur Hälfte die Form füllen und muß, nachdem er aufgegangen und gebacken ist, mindestens die Höhe der Form erreicht haben.

Zu diesem Napfkuchen gibt man vollständig trocknes, erwärmtes Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt die mit einer Obertasse lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hinein, rührt diese von hier aus mit einem Rößel, indem man etwas Mehl von den Seiten her dazu nimmt, zu einem weichen Teig, welchen man, nachdem die Schüssel mit einer erwärmten Serviette zugedeckt ist, an warmer Stelle aufgehen läßt. Hierauf gibt man nach und nach die Eier, zerlassene und wieder abgekühlte Butter, die übrige Milch, abgeriebene Citronenschale und Mandeln dazu und rührt Alles mit dem Hefenstück und dem in der Schüssel befindlichen Mehl zu einem guten Teig, den man mit der Holzfelle gleichmäßig schlägt, bis er glatt, geschmeidig und blasenwerfend ist. Nach dieser Zeit fügt man, immer weiter schlagend, Sultanrosinen, Succade, welche feimwürflig geschnitten ist, und noch gehackte süße Mandeln dazu, füllt den Teig dann in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker gut vorbereitete Form, läßt ihn an warmer Stelle hoch aufgehen