

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 backt hiernach den Kuchen in mäßig heißem Ofen $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden lang.

Ingredienzien: $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. 1 Schoppen Milch. 125 Gr. Hefe. 1 Pfd. Butter. 6 Eier. 8 Eidotter. 250 Gr. Zucker. 1 Theelöffel Salz. Die Schale einer Citrone. 250 Gr. Rosinen. 50 Gr. Mandeln. 50 Gr. Succade.

1019. Napfkuchen à la bonne femme.

Nachdem man die Butter zu Sahne gerührt hat, gibt man ein Eidotter nach dem andern dazu, immer erst das eine verrührend, ehe man das andere hineinhut, weil die Butter sonst leicht käsig wird, sollte sie es dennoch werden, so muß 1 Löffel voll Mehl die Sache ändern, indem man daselbe mit durchrührt. In derselben Weise fügt man feines Mehl, Zucker, geriebene Citronenschale und geriebene Mandeln, Alles vorher gut gemischt, in kleinen Quantitäten dazu und rührt den Teig in dieser Manier, bis er glänzend, schmeidig und glatt ist, wobei man zuletzt die in $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch aufgelöste Hefe tropfenweise zugießt und dann den steifen Schnee der Eier darunter mischt. Diesen Teig füllt man in eine mit Butter bestrichene und mit fein gehackten Mandeln ausgestreute Form, läßt ihn an warmer Stelle zugedeckt hoch aufgehen und backt dann den Kuchen in einer Stunde zu schöner gelbbrauner Farbe gar.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl reichlich. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 50 Gr. Hefe. 12 Eier. 250 Gr. Zucker. 80 Gr. Mandeln. Die Schale einer Citrone. 300 Gr. Butter.

1020. Meiner Mutter Napfkuchen. (Ganz vorzüglich.)

Lauwarme Milch wird, nachdem man die Hälfte zurückgelassen hat, mit der lauwarmen, zergangenen Butter unter einander gerührt, ebenso rührt man mit der übrigen Milch die klein zerbröckelte Hefe klar und gibt sie zur Milch und Butter, rührt hierzu nun nach und nach die Eier, den Zucker, dicke saure Sahne und das Mehl, schlägt, wenn Alles gehörig gemischt ist, das Ganze zu einem nicht zu festen Teig, welcher sich gut mit der Kelle in die Höhe ziehen läßt und bindet ihn dann in eine Serviette, welche vorher durch kaltes Wasser gerungen, mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt war. Beim Zusammenbinden der Serviette muß man dem Teig zum gehörigen Aufgehen Raum genug lassen, ihn alsdann so lange in recht kaltes Wasser legen, bis er sich hebt und obenauf schwimmt. Hiernach theilt man den Teig in zwei Theile, rollt diese zu egal großen 1 Centm. dicken Platten aus, stellt auf eine derselben in kleine Entfernung Häufchen von verschiedener Obstmarmelade, bestreut