

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

die ganze Platte mit auf dem Reibeisen geriebenen Mandeln, klappt dann die andere Teigplatte darüber und sticht hierauf mit einem Weinglase kleine, runde Kuchen davon aus, es so einrichtend, daß in der Mitte eines jeden sich ein Häufchen Marmelade befindet. Diese Kuchen legt man dicht neben einander in eine ziemlich breite flache Napfkuchenform, welche vorher mit Butter bestrichen und mit Zucker und Mandelfilets ausgestreut war, streicht zerlassene Butter darüber und stellt wieder eine Schicht von kleinen Kuchen darüber, auch diese mit Butter bestreichend. So fährt man fort, bis die Kuchen alle sind und die Form reichlich halb voll ist, dann stellt man sie an einen warmen Ort, läßt sie gehörig aufgehen und backt sie als Napfkuchen in einem mäßig warmen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden lang, wonach man ihn nach 15 Minuten auf eine Schüssel stürzt und mit gefochtem Zuckerguß überzieht. Es ist sehr hübsch beim Schneiden dieses Kuchens, wenn die Marmeladen verschiedene Farben haben; man kann zur Abwechslung auch mal candirte Früchte und Häufchen von Sultanrosinen, die reichlich mit Puderzucker gemischt sind, auflegen.

Ingredienzien: 14 Eier. 2 Pfd. Mehl. 125 Gr. Zucker. 1 Weinglas dicke saure Sahne. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter. 4 Weingläser Milch. 100 Gr. Hefe. Marmelade. Zum Bestreichen der Kuchen nimmt man noch etwas Butter, ohne die obige.

1021. Gerührter Napfkuchen.

Das Gelingen dieses Kuchens hängt viel vom richtigen und unausgesehten Rühren der Teigmasse ab, welche immerhin beinahe eine Stunde lang dauert und wobei man nicht ermüden darf. Alle Zuthaten müssen, wie es bei den Hefenbäckereien stets erforderlich ist, erwärmt sein und der Raum, wo der Teig bereitet wird, darf keinen Zug haben. Zuerst rührt man die Butter zu Sahne, gibt dann immer gleichzeitig 1 Eigelb, 1 Löffel voll Mehl und einen Theelöffel voll Zucker dazu, vermischt dies, indem man stets nach einer Seite rührt, vollständig mit einander und gibt dann wieder dasselbe hinein. Wenn 8 Eidotter so verrührt sind, gießt man allmählig, also mit jedem folgenden Dotter etwas von der in $\frac{3}{4}$ Liter Milch aufgelösten und klar gequirten Hefe daran und verrührt auch dieses mit, ehe man Neues hinzufügt. Nachdem auf diese Weise Alles zu einem glatten schmeidigen Teig verrührt ist, gibt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, zieht es leicht durch den Teig und füllt diesen in eine gut mit Butter bestrichene und Zucker ausgestreute Form, stellt ihn zum gehörigen Aufgehen an einen warmen Platz und läßt ihn danach in einem mäßig geheizten Ofen 1 Stunde lang backen.