

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: 1 Pfd. Butter. 1 Pfd. Mehl. 20 Eidotter. 125 Gr. Zucker. 1 Theelöffel Salz. 125 Gr. Zucker.
 $\frac{3}{4}$ Liter Milch. 6 Eiweiß.

1022. Rapffuchen à la Cologne.

Nachdem man die Hefe in ganz wenig kaltem Wasser auflöst hatte, gibt man etwas lauwarmer Milch, Mehl und Zucker dazu, verrührt Alles zu einem dicken Brei und stellt diesen als Hefenstück zum Aufgehen an einen warmen Ort, nachdem man das übrige erwärmte Mehl in einen Kranz rings herum geschüttet hatte, sich wohl in Acht nehmend, daß kein rohes Mehl oben auf die eingerrührte Masse fiel. Ist nun das Hefenstück hoch aufgegangen, mindestens noch einmal so hoch, als es ursprünglich war, dann gießt man die übrige lauwarmer Milch, die erweichte, aber nicht zergangene Butter dazu und fängt dann von der Mitte aus an den Teig zu rühren, indem man immer von dem ringsum liegenden Mehl hineinzieht und auch Zucker, Eier, Rosinen und Mandeln, welches Alles erwärmt sein muß, daran thut. Wenn das Ganze gut gemischt ist, arbeitet man den Teig, ihn mit einer Holzkeule nach Vorschrift (siehe Vorbereitungen Nr. 45) schlagend so lange durch, bis er Blasen wirft und schmeidig glatt ist. Danach füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker und Mandeln ausgestreute Form, stellt ihn zugedeckt an einen warmen Platz, läßt ihn hoch aufgehen und backt ihn dann in einem gut geheizten Backofen gar. Dieser, sowie alle die anderen Rapffuchen und Gugelhupfe dürfen beim Einfüllen in die Form nur bis zur halben Höhe reichen und beim Aufgehen bis auf einen Finger breit die Form füllen.

Ingredienzien: $\frac{3}{4}$ Liter Milch. 1 Pfd. ungesalzene Butter. 2 Pfd. Mehl. 6 Eidotter. 100 Gr. Hefe. $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln. 150 Gr. Zucker.

1023. Einfacher Rapffuchen.

Man macht hierzu ein Hefenstück, wie es in der vorhergehenden Nummer angegeben ist, in einer Schüssel, in die Mitte des Mehles und mischt, nachdem dasselbe gehörig aufgegangen ist, die unten aufgeführten Ingredienzien alle nach einander darunter, schlägt, wenn sie gut durchgerührt sind, das Ganze zu einem leichten Teig, welcher Blasen aufwerfen muß, und füllt ihn danach in eine mit Butter und Zwiebackkrumen vorbereitete Form. Nachdem bedeckt man die letztere mit einer erwärmten Serviette, stellt sie an einen warmen Platz, läßt den Teig bis beinahe zur Höhe der Form aufgehen und backt ihn dann in einem mäßig heißen Backofen in einer Stunde gar. Dieser Rapffuchen wird, wenn er aus dem