

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

Ofen genommen ist, nach 10 Minuten auf eine Schüssel gestürzt und langsam mit zerlassener Butter übergossen und mit gestoßenem Zucker dick bestreut.

Zugredienzien: 250 Gr. Butter. 60 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. 125 Gr. Zucker. 2 Löffel saure Sahne. $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen.

1024. Süster.

Eigentlich ist Süster auch nur wieder eine andere Benennung für Kapskuchen oder Gugelhopsf, wenigstens ist er an äußerer Form und Gestalt von diesen nicht zu unterscheiden. — Von einigen Löffeln Milch, etwas Mehl und der Hefe setzt man in einem Topf ein Hefenstück an, deckt den Topf zu und stellt ihn an eine wenig erwärmte Stelle, damit der Teig gut aufgehen kann. Hierauf reibt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach, indem man immer weiter rührt, die Eier und mit jedem Ei etwas Mehl dazu, ebenso den Zucker, fein geschnittenes Citronat, candirte Drangenschale und Mandeln. Ist Alles gut gemischt, dann gibt man das Hefenstück Stück hinein, rührt auch dieses glatt durch den Teig und beginnt nun denselben tüchtig mit dem Rührlöffel zu schlagen, bis er schlauff und schmeidig ist und sich leicht in die Höhe ziehen läßt. Hiernach füllt man ihn in eine vorbereitete Form, welche nur bis zur Hälfte voll werden darf, läßt ihn dann an einem geeigneten Orte beinahe noch einmal so hoch aufgehen und backt danach den Süster in nicht zu großer Ofenhitze in einer Stunde gar.

Zugredienzien: 2 Pfd. Mehl. 22 Eier. 200 Gr. Zucker. 120 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. $1\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. 50 Gr. Citronat. 50 Gr. Drangenschale. 50 Gr. süße und 10 Gr. bittere Mandeln.

1025. Feiner Süster.

Wenn die Butter zu Sahne gerührt ist, gibt man 1 Ei, 1 Löffel Mehl, 1 Theelöffel Zucker und 1 Löffelchen von der in der Milch klar gerührten Hefe dazu und mischt dies Alles, indem man immer weiter nach einer Seite hin darin rührt; nachdem thut man dieselben Bestandtheile in der gleichen Quantität hinein, auch diese ebenso verrührend und fährt in der gleichen Weise fort, bis Alles verbraucht ist und der Teig glatt und glänzend, recht breit und langsam vom Löffel abfließt. Nun rührt man abgeriebene Citronenschale, ausgesteinte oder Sultanrosinen, gereinigte Corinthen, fein geschnittene Succade und gestoßene, abgezogene Mandeln dazu, füllt hiernach den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Form, läßt ihn an einem zugfreien, warmen Orte auf-