

## **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

gehen und backt ihn schließlich wie obigen Süfter in nicht zu großer Ofenhitze gar. Man vergeffe ja nicht, daß alle Zuthaten zu den Süftern, wie bei jedem Hefenteig leicht erwärmt sein müssen, ebenso auch der Raum, in welchem man den Teig bereitet, warm und zugfrei sein muß. Wenn dieser Süfter gestürzt ist, bespickt man ihn dicht mit Mandelfilets und bestreicht ihn mit gekochtem Zuckerguß, wonach er in einem warmen Zimmer erkalten muß.

Ingredienzien: 300 Gr. Butter. 1 Pfd. Mehl. 12 Eier. 100 Gr. Zucker. 50 Gr. Hefe. 125 Gr. Rosinen. 60 Gramm Corinthen. 60 Gr. Succade. 125 Gr. Mandeln. Die Schale einer Citrone. 1 Obertasse Milch.

### 1026. Braunschweiger Kuchen.

Das in einer Schale erwärmte Mehl wird nach den Seiten hin erhöht, dann in die mittlere Vertiefung die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hineingegeben und mit dem Küchelloffel von der Mitte aus immer mehr in das Mehl greifend, gerührt, wobei man nach und nach die übrige Milch, die Butter, welche zwar weich, aber nicht zergangen sein soll, sowie Zucker, Eier, Salz, candirte Orangenschale und Rosinen hinzusetzt. Wenn alle Zuthaten darin sind, schlägt man den Teig, bis er Blasen wirft, nimmt ihn dann auf das mit Mehl bestäubte Backbrett und arbeitet ihn mit den Händen noch eine Weile leicht durch. Die Consistenz des Teiges soll so beschaffen sein, daß wenn man ihn zu einem runden Brod geformt auf die flache Hand legt, er von den Seiten träge und langsam wieder abfließt. Dann legt man ihn auf ein mit Butter vorbereitetes Backblech, rollt ihn gut  $\frac{1}{2}$  Finger dick aus, kneift mit Daumen und Zeigefinger rings herum einen Rand ein, bestreicht den Teig mit 80 Gr. zerlassener Butter und bestreut ihn dick mit Zucker. Hiernach läßt man ihn gehörig aufgehen und backt ihn dann in einem mäßig heißen Ofen gar. Es schmeckt sehr gut, wenn man den Kuchen, ehe er in den Ofen geschoben wird, mit etwas erwärmtem Rosenwasser besprengt.

Ingredienzien: 3 Pfd. Mehl. 4 Eier. 1 Liter Milch. 110 Gr. Hefe. 250 Gr. Rosinen. 1 Theelloffel voll Salz. 80 Gr. candirte Orangenschale. 100 Gr. Zucker. 1 Pfd. Butter. Zum Ueberstreichen: 80 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker.

### 1027. Spanischer Kuchen (Sehr gut).

Man setzt in der Mitte des Mehles von den Hefen nebst der lauwarmen Milch in oft beschriebener Weise ein Hefenstück an, indem man Beides mit so viel Mehl vermischt, daß es ein weicher Teig wird und stellt es dann zum Aufgehen hin. Nach dieser