

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

etwas nieder, wodurch sie breiter und an den Längeseiten höher als in der Mitte werden und klappt dann, wieder der Länge nach, eine Hälfte genau über die andere. So werden die Stollen mit einer Unterlage von fett bestrichenem Papier auf ein Backblech gelegt, nochmals zum Aufgehen hingestellt, mit geschlagenem Eiweiß bestrichen und dann in der frischen Hitze des Backofens $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde, je nach ihrer Größe, zu schöner brauner Farbe gebacken. Wenn sie aus dem Ofen genommen sind, werden sie sofort, indem man sie ruhig auf dem Backbrett liegen läßt, mit heißer Butter reichlich übergossen und sehr dick mit Zucker überstreut. Ganz in der gleichen Weise wird auch die

1029. Mandel=Stolle

zubereitet, nur daß man hierbei die Rosinen fortläßt, und statt dessen sehr fein gehackte Mandeln, Citronat, candirte Drangenschalen und Succade in den Teig thut. Beide Stollen sind vorzüglich.

Ingredienzien: 4 Pfd. Mehl. $1\frac{1}{4}$ Viter Milch. $1\frac{3}{4}$ Pfd. Butter. 2 Pfd. Rosinen. 3 Eßlöffel saure Sahne. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. 175 Gr. Hefe. $\frac{1}{4}$ Pfd. Citronat. 60 Gr. Mandeln. Zur Mandelstolle ganz dasselbe, nur keine Rosinen, und statt dessen: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln. $\frac{1}{4}$ Pfd. Citronat. $\frac{1}{4}$ Pfd. Drangenschale. $\frac{1}{4}$ Pfd. Succade.

1030. Mohn=Stolle.

Großkörniger schwarzer Mohnsamen wird mehrere Stunden in lauwarms Wasser gelegt und, damit das Wasser nicht abkühlt, an einen warmen Platz gestellt.; hiernach gießt man ihn ab, überbrüht ihn mit kochendem Wasser, gießt ihn nochmals ab, überbrüht ihn wieder und schüttet ihn danach zum Ablausen auf ein Haarsieb. Hiernach wird er mit einer hölzernen Reibekeule zu feinem Brei gerieben, wobei die einzelnen Mohnkörner möglichst ohne Ausnahme gequetscht werden müssen und in welchen man zuletzt eine Obertasse süße Sahne, 4 Eier, 250 Gr. Zucker und gestoßene süße Mandeln nebst einigen bittern mit hineinrührt. Vorher schon hatte man von den unten angeführten Ingredienzien, in derselben Weise wie bei Rosinenstollen, einen angenehm weichen, dehnbaren Teig bereitet, welchen man, nachdem er vorschriftsmäßig aufgegangen ist, zu einer 2 Centm. dicken, ovalen Platte ausrollt. Auf dieser wird der Mohnbrei ausgebreitet und platt und egal gestrichen, wobei man zu beobachten hat, daß der Teig rings umher zwei Finger breit frei bleibt. Nun klappt man eines der schmalen Ende des Teiges 2 Finger breit um und rollt es immer weiter um sich selbst auf, bis das andere Ende erreicht und der Mohn in den Teig einge-