

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

gut aufgehen und arbeitet dann die noch lauwarne Butter, die übrige laue Milch, Salz, Zucker und Eier, welche Zuthaten man nach und nach daran gibt, tüchtig mit denselben, wie auch mit dem übrigen Mehle durch. Der Teig muß, wenn er schon mit Allem, was daran kommt, gemischt ist, noch wenigstens 15 Minuten durchgeknetet und dann 2 Mal geworfen werden. (Werfen — siehe Vorbereitungen Nr. 43). Dann rollt man von $\frac{3}{4}$ der Masse einen gut 2 Finger dicken runden Kuchen aus, legt von dem übrigen Teig einen 2 Finger breiten Rand rings herum darauf, macht über den ganzen Kuchen leichte schräge Einschnitte, läßt ihn hiernach gut aufgehen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit 80 Gr. Zucker und backt ihn darauf in mäßiger Hitze eine Stunde lang. Sowie der Kuchen aus dem Ofen kommt, bestreut man ihn wieder, nachdem er erst mit heißer Butter reichlich begossen ist, mit gestoßenem Zucker.

Ingredienzien: $1\frac{3}{4}$ Liter Mehl. 50 Gr. Hefe. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter. 3 Eier. 100 Gr. Zucker. Zum Ueberstreuen: 125 Gr. Zucker. 125 Gr. Butter.

1033. Kaiserkuchen (vorzüglich).

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann 1 Eidotter, 1 Löffel Mehl, 1 Theelöffel voll Zucker, welcher mit fein geschnittenem Citronat und candirter Drangenschale gemischt ist, und 1 Löffel voll von der in der Milch aufgelösten Hefe gleichzeitig daran gegeben und nun so lange nach einer Seite weiter gerührt, bis sich eine egal aussehende Masse davon gebildet hat, zu welcher man nun wieder die gleichen Ingredienzien gibt und ebenso verrührt, dies so lange fortsetzend, bis Alles aufgebraucht ist. Inzwischen hat man eine länglich viereckige tiefe Form mit Butter bestrichen und mit Zucker ausgestreut, hier füllt man den Teig sofort hinein, stellt ihn zum Aufgehen warm und backt ihn darauf eine Stunde lang in mäßiger Ofenhitze. Wenn der Kuchen aus dem Ofen genommen ist, läßt man ihn ruhig 10 Minuten stehen, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und überzieht ihn mit gekochtem Zuckerguß.

Ingredienzien: 1 Pfd. Butter. 16 Eidotter. $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl. 250 Gr. Zucker. 50 Gr. Hefe. $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch.

1034. Apostelkuchen (Brioche).

Zu einer nicht zu großen Schüssel verrührt man die Hefe mit lauwarmer Milch und etwas von dem Mehl zu einem weichen Teig, wozu man gewöhnlich die ganze Milch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl verbraucht. Dann bestäubt man den Teig rings herum mit Mehl, hebt ihn vom Boden der Schüssel, bepudert auch den mit Mehl, damit der Teig sich leichter heben kann und stellt hiernach das