

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

klar, schlägt die Eier dazu und gießt dann, nachdem Alles gut durchgequirlt ist, das Ganze zu dem Mehl in eine Schüssel, rührt es tüchtig mit einander zu einem klaren Teig, in welchem man die verschiedenen Bestandtheile nicht mehr herauserkennen kann. Hiernach rollt man denselben 2 Centm. dick aus, legt mit den Händen ausgewaschene und danach wieder ausgetrocknete zu einer Platte breit gedrückte Butter mitten darauf und schlägt den Teig rings herum bis über die Mitte hinweg schräg faltig darüber und drückt ihn von oben fest nieder. Diese Seite legt man dann auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und rollt, das Kuchenholz dicht vor sich auf den Teig legend, denselben immer von sich abwärts, in der Art wie Blätterteig zu einer langen, schmalen Platte aus. Nachdem klappt man das eine schmale Ende des Teiges bis auf ein Drittheil nach innen herüber und legt das andere darüber fort, so daß der Kuchen mit einem Ende nach außen und einem nach innen dreifach zusammengeklappt ist; dann rollt man ihn wieder abwärts von sich aus, schlägt ihn ebenso zusammen und wiederholt dies Verfahren im Ganzen 4 Mal, so daß man einen 12fach geschlagenen Teig erhält. Das letzte Mal rollt man ihn dann so lang als thunlich 2 Centm. dick und ungefähr 18 bis 20 Centm. breit aus, immer aber mit leichter Hand das Kuchenholz dicht vor sich auf den Teig legend und von sich abwärts denselben rollend. Nun bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, streut Zucker, gehacktes Citronat, Rosinen und Corinthen darüber, klappt danach den einen Längsrand schmal herüber und rollt um diesen den Kuchen zu einer langen Wurst auf, aus welcher man eine Brezel formt, dieselbe gut aufgehen läßt, sie darauf mit Butter bestreicht und in einem gut geheizten Ofen gar backt. Sobald sie gar und schön braun ist, überpinselt man sie mit gekochtem Zuckerguß.

Ingredienzien: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. 3 Eidotter. 80 Gr. Hefe. Reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch. $1\frac{3}{4}$ Pfd. Butter. 125 Gr. Zucker. 100 Gr. Rosinen. 40 Gr. Corinthen. 100 Gr. Citronat.

1036. Gebackener Kuchenkranz.

Dieser wird wieder, wie alle anderen Hefenteige in einem lauwarmen Raume mit ebenso warmen Zuthaten angefertigt. Man löst die Hefe in der Milch auf, gießt sie dann in die Schüssel zu dem Mehl in eine darin gemachte Vertiefung und verrührt sie mit der knappen Hälfte des Mehles zu einem Hefenstück, welches an geeignetem warmem Platze aufgehen muß. Wenn dies geschehen, gibt man lauwarme, zergangene Butter, Salz, Zucker und Eier dazu und arbeitet mit Hülfe des übrigen Mehles einen elastisch weichen Teig davon aus, welcher sich gut hoch ziehen läßt und hinreichend