

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

Blasen wirkt, worauf man ihn nochmals zum Aufgehen hinstellt. Nun rollt man den Teig in 3 gleiche Theile, rollt hievon 3 lange schmale Würste aus und flechtet sie zu einem dreisträhnigen Zopf zusammen, welchen man dann auf einem vorbereiteten Backblech zu einem Kranze formt, ihn zunächst mit Ei bestreicht, dann mit 80 Gr. Zucker und 50 Gr. geschälte und gehackte Mandeln bestreut und nachdem er wieder noch etwas aufgegangen, eine Stunde im mäßig geheizten Ofen backen läßt.

Ingredienzien: 50 Gr. Hefe. 1 Schoppen Milch. 2 Pfd. Mehl. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. 3 ganze Eier. 3 Eidotter. 150 Gr. Zucker. 50 Gr. Mandeln.

1037. Kuchenkranz mit Rosinen.

Unten angegebene Ingredienzien werden in derselben Weise, wie im vorigen Recept verarbeitet, formirt und gebacken.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl. 60 Gr. Hefe. $\frac{3}{4}$ Schoppen Milch. 300 Gr. Butter. 14 Eidotter. 200 Gr. Zucker. 200 Gr. Rosinen ohne Steine.

1038. Mohnkuchen.

Von der in Milch aufgelösten Hefe rührt man in der Mitte des Mehles, welches vorher in eine Schüssel geschüttet war, ein Hefestück an, indem man etwa die Hälfte des Mehles mit dazu verrührt. Wenn dies an warmer Stelle gut aufgegangen ist, mischt man nach und nach Butter, Eidotter, Zucker und Salz dazu und wirkt dies zusammen zu einem leichten, gut sich ziehenden Teig aus, welchen man noch eine kleine Weile tüchtig verarbeitet und dann wieder zum Aufgehen hinstellt. Inzwischen verrührt man abgerührten und abgetropften, weißen, frischen Mohnsamen zu einem sahnartigen Brei, gibt, immer weiter reibend, etwas dicke süße Sahne, Eier und Zucker, sowie zuletzt den mit wenig Stärkemehl geschlagenen Eiweißschnee dazu und rührt so lange, bis Alles zu einem feinen, schmeidigen Guß geworden ist. Nun rollt man auf einem vorbereiteten Backblech den inzwischen aufgegangenen Teig einen halben Finger dick zu einem Kuchen aus, streut Corinthen und Rosinen darüber und gießt dann den Guß von Mohn darauf. Der Kuchen wird hiernach sogleich in einem mäßig geheizten Ofen gebacken und wenn er gar ist, mit gestoßenem Zucker bestreut.

Ingredienzien: Zum Teig: 2 Pfd. Mehl. 50 Gr. Hefe. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 250 Gr. Butter. 7 Eidotter. 100 Gr. Zucker. Salz. Zum Guß: $\frac{3}{4}$ Liter Mohnsamen. 1 Overtasse voll Sahne. 4 Eier. 6 Eidotter. 6 Eiweiß. 60 Gr. Stärkemehl. 100 Gr. Rosinen. 50 Gr. Corinthen.