

## **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

## 1039. Sahnenkuchen.

Derfelbe Hefenteig, nur mit etwas weniger Butter und mehr Zucker wie zu Mohnkuchen, wird genau so, wie es in der vorigen Nummer angegeben ist, zubereitet und zum Aufgehen hingestellt. Während dem rührt man die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Mehl, Zucker und dicke süße Sahne, sowie den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß dazu und reibt alles nach einer Seite zu einem dicken, schmeidigen Guß. Den Teig rollt man nun, nachdem man ein Stückchen davon zurückgelegt hat, auf einem vorbereiteten Kuchenblech  $\frac{1}{2}$  Finger dick aus, macht von dem übrigen Teig einen Rand um den Kuchen, drückt diesen rings herum etwas fest und bestreut dann das Ganze mit ausgesteinten Rosinen, gut gereinigten Corinthen, gestoßenen Mandeln und fein geschnittenem Citronat, gießt hierauf den obigen Sahnenguß darüber und backt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunden lang. Mit Zucker dick bestreut wird er zu Tisch gegeben.

Ingredienzien: Zum Teig: 2 Pfd. Mehl. 50 Gr. Hefe.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 200 Gr. Butter. 7 Eidotter. 150 Gr. Zucker. Salz. Zum Guß:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter.  $\frac{1}{2}$  Obertasse Mehl. 15 Eigelb.  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker.  $1\frac{1}{2}$  Liter Sahne. 10 Eiweiß. 50 Gr. Rosinen. 50 Gr. Corinthen. 50 Gr. Mandeln. 50 Gr. Citronat.

## 1040. Quarkkuchen. (Weißer Käse.)

Wenn die Hefe mit warmer Milch aufgelöst ist, verrührt man sie mit der Hälfte des Mehles zu einem Hefenstück, welches dann an warmer Stelle aufgehen muß; wonach man es in oft erwähnter Weise mit den unten angegebenen Ingredienzien zu einem guten Hefenteig mit den Händen verarbeitet und nun auch diesen gehen läßt. In dieser Zeit rührt man guten weichen Quark erst in einer Reibefatte und dann durch ein Sieb, mischt hierauf dicke süße Sahne, Zucker, Eidotter und gut gereinigte Corinthen dazwischen und zieht zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee unter den Guß. Nachdem bricht man ein Stück von dem Teig ab, rollt den übrigen dünn auf einem vorbereiteten Backblech aus, rollt von dem Stück eine lange dünne Wurst und legt diese, sie ein wenig andrückend, als Rand um den Kuchen, welchen man darauf mit dem Kneifeisen oder mit den Fingerspitzen wellenförmig einkneift. Wenn man hiernach obigen Quarkguß über das Ganze gegossen hat, backt man den Kuchen in mäßiger Ofenhitze gar. Sowie er wieder aus dem Ofen genommen ist, bestreut man ihn dick mit Zucker.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl. 50 Gr. Hefe.  $\frac{3}{4}$  Schoppen Milch. 6 Eier. 100 Gr. Zucker. 150 Gr. Butter. Die