

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

abgeriebene Schale einer Citrone. Zum Guß: 1 Suppenteller auf-
gehäuft voll durchgeriebenen Quark. $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Sahne.
125 Gr. Zucker. 8 Eidotter. 3 Eiweiß. 125 Gr. Corinthen.

1041. Hefenkuchen mit eingemachten Früchten.

Man schüttet das erwärmte Mehl in eine Schüssel, macht in
der Mitte eine Grube, gibt die in lauer Milch aufgelöste Hefe hin-
ein und rührt von dieser mit etwas Milch ein Hefenstück an, wel-
ches man an einem warmen Orte gut aufgehen läßt. Nachdem
gibt man nach und nach die Eier, die erweichte, aber nicht zer-
gangene Butter, gestoßenen Zucker, an welchem vorher die gelbe
Schale einer Citrone abgerieben war und wenn es erforderlich ist,
noch etwas lauwarmer Milch dazu, rührt hiervon einen zarten Teig
an, welchen man mit der Kelle schlägt, bis er sehr elastisch ist und
seine Blasen aufwirft. Der Teig soll eine gewisse Festigkeit haben,
doch immer noch so weich sein, daß wenn man ihn zu einer runden
Kugel gedreht in eine tiefe Schüssel legt, er die Kugelform ver-
lierend sich nach und nach in der Schüssel langsam ausbreitet.
Dann rollt man ihn auf einem Kuchenblech, welches man mit Butter
bestrichen hatte, dünn aus, indem man den Teig dicker nach den
Rändern hin austreibt, diese darauf etwas aufzieht und einkneist
und dadurch einen erhöhten Rand um den Kuchen herstellt. Vorher
schon hatte man einen Guß von Butter, Eier und Sahne hergestellt,
wozu man die Butter zu Sahne gerieben, dann die Eier nach und
nach mit Zucker und Sahne und zuletzt den Eierschnee dazu gerührt
hatte. Nun überstreicht man zunächst den ausgerollten Teig mit
beliebigen eingemachten Früchten, gießt dann den Guß darüber und
backt darauf den Kuchen in mäßiger Drenhize gar und überstreut
ihn noch heiß mit grüßlich gestoßenem Zucker.

Ingredienzien: Zum Teig: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. 80 Gr.
Hefe. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 100 Gr. Zucker. Salz. Das Gelbe
von einer Citrone. 3 Eier. Einige bittere Mandeln. 200 Gr.
Butter. — Zum Guß: 8 Eidotter. 4 Eiweiß. 1 Schoppen dicke
süße Sahne. 80 Gr. Zucker. Eingemachte Früchte.

1042. Pflaumenkuchen von Hefenteig.

Zu allen Obstkuchen mit Hefenteig bleibt dieser in seiner Zu-
sammenstellung und Zubereitung, sowie auch in der Art und Weise
des Ausrollens derselbe und zwar ist das vorhergehende Recept dazu
maßgebend. Nachdem man die Pflaumen geschält oder ungeschält
der Länge nach aufgeschnitten und die Steine herausgenommen hat,
legt man sie mit der offenen Seite nach oben auf einen in obiger
Weise ausgerollten und dick mit zerlassener Butter bestrichenen Kuchen