

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

sehr dicht reihenweise an einander und darauf noch einmal, die Zwischenräume ausfüllend, auf einander, so daß eine doppelte Lage von Pflaumen gebildet ist. Diese bestreut man reichlich mit kleinen Butterstückchen, überstäubt sie leicht mit gesiebten Semmelkrumen und backt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen gar. — Man kann auch die Pflaumen in Viertel schneiden und diese in einer fest aneinander gedrängten Lage auf den Kuchen legen, sie dick mit Zucker bestreuen und dann den Kuchen backen. Im erstern Falle streut man, wenn der Kuchen gar ist, gestoßenen Zucker darüber: im andern Falle übergießt man ihn mit einem Guß, wie er beim Kirchkuchen näher angegeben ist.

Ingredienzien: Teig wie in vorhergehender Nummer. Im Uebrigen: 100 Gr. Butter. 1 Obertasse voll Semmelkrumen. 2 Schock Pflaumen.

1043. Kirchkuchen von Hefenteig.

Gute reife Kirshen, saure und süße zu gleichen Theilen, werden ausgesteint, ein wenig ausgedrückt und dann auf einen nach Nr. 1042 ausgerollten Teigtuchen, nachdem derselbe mit Butter überpinselt ist, dicht neben einander gelegt, mit Butterflöckchen belegt, mit Semmel überpudert und dann in mäßiger Ofenhitze gebacken. Inzwischen macht man einen Guß, indem man dicke saure Sahne mit Eier, Kartoffelmehl und Zucker verquirlt und gießt diesen 10 Minuten vorher, ehe der Kuchen gar ist, über denselben und läßt ihn dann fertig backen.

Ingredienzien: Teig wie in Nr. 1042. Außerdem 1 Liter Kirshen. 125 Gr. Butter. 1 Böffel voll gesiebte Semmelkrumen. 1 Schoppen saure Sahne. 3 Eier. 1 Messerspiße Kartoffelmehl.

1044. Kirchkuchen andere Art.

Man nimmt hierzu nur saure Kirshen, steint und drückt sie leicht aus, pudert sie dann mit wenig Mehl und Zucker und legt sie hierauf auf den nach Nr. 1042 bereiteten und dressirten Kuchen, um diesen danach sofort in mäßiger Ofenhitze zu backen. Wenn der Kuchen beinahe gar ist, belegt man ihn dicht mit ganz kleinen Butterstückchen und läßt ihn ferner gar backen. Während dieser Zeit hat man den, von den Kirshen zurückgelassenen Saft mit Zucker dick eingekocht und wenn nun der Kuchen aus dem Ofen genommen ist, überstreut man ihn mit Zucker und gießt den Kirshensaft noch heiß darüber. Dann schlägt man 6 Eiweiß mit 125 Gr. Zucker zu steifem Schnee, streicht diesen über den inzwischen abgekühlten Kuchen, welcher schon ganz kalt sein darf und stellt das Ganze eine Weile wieder in den warmen Ofen, damit der Schnee