

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

hellgelbe Farbe annimmt. Während dieser Zeit wird der Schnee mit grobgestoßenem Zucker einmal überstreut.

Ingredienzien: Teig wie in Nr. 1042. Außerdem: 1 Liter Kirschen. 250 Gr. Zucker. 100 Gr. Butter. 6 Eiweiß.

1045. Apfelfuchen von Hefenteig.

Borsdorfer- oder Reinette-Apfel werden geschält in 4 Theile getheilt und das Kernhaus herausgenommen, darauf schneidet man jedes Viertel der Länge nach noch einige Mal durch, oder schnitzelt sie in feine Scheibchen, wobei man, so oft eine Lage geschnitten ist, diese mit etwas Citronensäure beträufelt und mit Zucker bestreut. Nun hat man auch gereinigte Corinthen aufquellen und auf einem Tuche abtrocknen lassen, diese mischt man, nebst fein geschnittener Citronenschale unter die Äpfel, und belegt dann eine nach Nr. 1042 ausgerollte Teigplatte damit, wonach man das Ganze mit Zucker überstreut und dann in einem mäßig geheizten Ofen gar backt. Man vergesse bei den Obstkuchen ja nicht, daß der Teig immer erst gut aufgegangen sein muß, ehe er ausgerollt wird, und daß, ehe das Obst darauf gelegt werden kann, er erst mit zerlassener Butter bestrichen werden muß. Wenn dieser Apfelfuchen gar ist, wird er noch heiß mit Zucker dick bestreut.

Ingredienzien: Teig wie zu Nr. 1042. Außerdem: 2 Suppenteller voll geschnittener Äpfel. 250 Gr. Zucker. 100 Gr. Corinthen. Die Schale einer Citrone.

1046. Heidelbeerkuchen von Hefenteig.

Auch hierzu hat man einen Teig nach Nr. 1042 bereitet, ihn in vorgeschriebener Weise aufgehen lassen und dann zu einem Kuchen dressirt. Die Heidelbeeren hat man möglichst schon Abends vorher ausgesucht, abgewaschen, auf einem Siebe und nachdem auf einem Tuche ausgebreitet abtrocknen lassen. Nun bestreicht man den Kuchenteig mit zerlassener Butter, stäubt fein geriebene Semmelkrume darauf, legt die Heidelbeeren dick darüber, überstreut sie mit Zucker, in welchen man etwas Semmelkrume gemischt hat, legt reichlich kleine Butterstückchen dazu und backt hiernach den Kuchen in einem mäßig geheizten Ofen gar, worauf er nochmals mit Zucker dick bestreut wird.

Ingredienzien: Teig wie Nr. 1042. Sonst noch 1 Liter Heidelbeeren. 100 Gr. Butter. 250 Gr. Zucker. 2 Eßlöffel voll Semmelkrume.

1047. Hufeisen von Hefenteig.

Die Hefe wird einige Stunden vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser übergossen und darin, ohne daß man sie rührt aufgelöst;