

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

Es gehört hierzu eine reichliche Quantität Fett, doch spare man dasselbe ja nicht, weil die Bäckereien sonst nicht gerathen würden; dieselben nehmen, wenn sie schwimmen sehr viel weniger Fett in sich auf, als im entgegengesetzten Falle und da man das übrige Fett, wenn es in einem Steintopfe aufbewahrt wird, immer wieder zum nächsten Ausbacken benutzen kann, so spart man in Wirklichkeit, wenn man hinreichend Fett in die Casserole thut. Das Fett muß erst sehr erhitzt sein, ehe man etwas zum Ausbacken hineinlegt, dann aber backen sich die Sachen auch schnell hinter einander fort, sie müssen alle einmal gewendet werden, damit sie auf beiden Seiten Farbe annehmen. Auf einer Schüssel hatte man eine Lage von fein geschnitzten und geschnittenen halben und Viertelschnitten von Grahambrod stehen, auf welche man die Sachen, wenn sie aus dem Fett genommen werden, zum Abtropfen eine Minute lang hinlegt.

1055. Berliner Spritzkuchen.

Die Milch wird mit der Butter, dem Zucker und Salz auf das Feuer gestellt und wenn dies kocht, dann schüttet man unter stetem Rühren das Mehl hinein, sich wohl in Acht nehmend, daß keine Klümpchen dabei entstehen. Wenn sich die Masse von der Casserole ablöst, schüttet man sie in einen Napf, rührt sie weiter, damit die erste Hitze davon abdampft und rührt dann, während sie noch heiß ist, die Eier einzeln nach dem andern hinein. Diese Masse füllt man in eine Spritze, welche vorn mit einer Oeffnung in Form eines Sternes versehen ist und drückt nun den Teig vermöge eines hölzernen Schiebers langsam durch die Sternöffnung und zwar auf einen in Del getränkten Bogen Papier, indem man kleine runde Kränzchen oder S-Formen möglichst egal herzustellen sucht. Hat man so viele Figuren durchgespritzt, als in der Casserole auf ein Mal Platz haben und deren nicht zu viele sein dürfen, so dreht man das Papier über der Casserole um und läßt die Spritzkuchen davon ab und in das Fett fallen, schüttelt sie sanft hin und her und backt sie auf beiden Seiten hellbraun, so fortfahrend, bis der Teig alle verbraucht ist. Beim Anrichten werden sie mit Zucker dick bestreut und dann noch heiß servirt.

Ingredienzien: 200 Gr. Mehl. 60 Gr. Zucker. 2 Gr. Salz. 75 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 7 Eier.

1056. Rheinische Spritzkuchen.

Dieser Teig wird auf dem Feuer, wenn Wasser, Butter und Zucker kochen, ebenso wie der obige, indem man das Mehl unter Rühren hineinstreut, abgebrannt, d. h. so lange gekocht, bis er sich loslöst und dann, sowie er vom Feuer abgenommen ist, mit 4 gan-