

## **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

Aufgehen hingestellt wird. Nach dieser Zeit reißt man Stückchen so groß wie ein Ei vom Teig ab, formt diese zu flachen, runden Rüklein, welche darauf, wenn sie nochmals aufgegangen sind, in Backfett goldgelb gebacken und dick mit Zucker bestreut servirt werden. Diese Rüklein müssen, wie Alles in Backfett gebackene, während des Backens im Fette schwimmen, sie ziehen dann nicht so viel Fett auf und werden schmackhafter.

Ingredienzien: 55 Gr. Hefe.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 1 Pfd. Mehl.  $1\frac{3}{4}$  Pfd. Kartoffeln.  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter. 7 Eier. Salz. 60 Gr. Zucker.

### 1078. Berliner Pfannkuchen.

Nachdem alle Zuthaten hierzu erwärmt sind und in einem warmen zugfreien Raume stehen, gibt man das Mehl in eine ebenfalls erwärmte Schüssel, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, gießt die in der lauen Milch aufgelöste Hefe hinein und rührt ein Hefenstück mit so viel von dem Mehle und einem Löffel voll Zucker an, daß es wie ein dicker Brei ist, worauf es zum Aufgehen an einen warmen Platz gestellt wird. Nach dieser Zeit thut man die Eier, welche in lauem Wasser gelegen haben und erwärmt sein müssen, sowie die sehr weiche, aber nicht zerflossene Butter zu dem aufgegangenen Hefenstück und verrührt das Ganze zu einem weich elastischen Teig, welcher sich aber doch ausrollen läßt. Der Teig darf nicht mehr Festigkeit haben, als gerade zum Ausrollen nothwendig ist und wird dann mit einer Holzkeule so lange geschlagen (siehe Vorbereitungen Nr. 1042), bis er keine Blasen aufwirft und hiernach nochmals zum Aufgehen hingestellt. Wenn der Teig zur doppelten Höhe seines ursprünglichen Umfanges gestiegen ist, theilt man ihn in zwei Theile, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett  $\frac{1}{2}$  Centn. dick zu gleicher Größe aus, belegt den einen in Zwischenräumen von 4 Centn. mit Häufchen von steifer Fruchtarmelade, klappt dann die andere Teigplatte darüber und sticht nun mit einem Weinglase von dem Ganzen runde Kuchen aus, es so einrichtend, daß die Fruchtarmelade in der Mitte eines jeden Kuchens liegt. Wenn die Kuchen nachdem wieder aufgegangen sind, backt man sie in reichlich Backfett, sie müssen darin schwimmen, zu schöner hellbrauner Farbe, überstreut sie sogleich mit Zucker und servirt sie dann noch warm. Man kann auch statt Armelade gut gekochtes Pflaumenmus oder steif gekochtes Aepfelmus zur Füllung verwenden. Diese so weit und breit berühmten Berliner Pfannkuchen sind von ausgezeichnetem Geschmack und werden nach diesem Recepte, wenn man alle Vorschriften, welche bei Bereitung von Hefenteig erforderlich sind, beachtet, gewiß niemals mißrathen.