

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

Dieses angenehme Backwerk, welches meistens zu verschiedenen Crèmes und Gefrorenen servirt wird, kann man an einem trockenen Orte in fest geschlossenen Blechkästen lange frisch erhalten.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl. 50 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen dicke saure Sahne. (Nach Belieben auch süße Sahne.) 75 Gr. Zucker. 2 Eidotter oder 1 ganzes Ei.

1088. Hohlhippen anderer Art.

Die Butter wird geschmolzen und klar abgeseiht, hat man jedoch, was in allen Fällen zum Backen zu empfehlen ist, ungesalzene Backbutter genommen, dann braucht man dieselbe nicht erst abzugießen und läßt sie nur ein wenig abkühlen. Hiernach giebt man die Eidotter, Zucker und so viel Mehl hinein, daß es ein schlanker Teig wird, der aber klar und ohne jedes Klümpchen sein muß; sodann gießt man etwas Wasser dazu, damit der Teig wieder dünner wird und verrührt es mit demselben. Ist der Teig nun abermals klar gemischt, thut man Mehl hinein, dasselbe wieder gut verrührend und so fährt man fort, abwechselnd Mehl und Wasser in den Teig zu rühren, bis alles aufgebraucht ist. Bei diesem Verfahren vermeide man, daß Mehklümpchen in den Teig kommen, welche sich sehr leicht bilden, wenn man das Wasser, welches nicht ganz kalt, sondern an einem warmen Orte überschlagen sein muß, auf einmal hineingiebt. Der Teig wird, wenn alle Zuthaten drin sind, noch gut geschlagen und dann in einem Hohlhippen-Eisen, welches vorher erwärmt und mit Butter bestrichen war, auf oft beschriebene Weise gebacken. Sobald die Kuchen aus dem Eisen kommen, dreht man sie zu langen dünnen Düten oder in andere beliebige Formen. Die Düten benützt man öfters, um sie mit Schlagahne zu füllen und als sehr wohl-schmeckende und hübsch aussehende süße Speise zu serviren.

Ingredienzien: 90 Gr. Butter. 3 Eidotter. 1 Liter Wasser. 375 Gr. Puderzucker. 375 Gr. Mehl.

1089. Eiserkuchen.

Man reibt die Butter zu Sahne, giebt dann immer, indem man nach einer Seite hin weiter rührt, 1 Ei oder 1 Dotter, und wenn man dieselben auf diese Weise verrührt hat, die übrigen Zuthaten hinein. Ist alles gut untereinander gemischt und der Teig so dick, daß er wie eine Klare oder ein dicker Eierkuchenteig dickflüssig vom Löffel läuft, dann stellt man ihn so lange bei Seite, bis man das Hohlhippen-Eisen erwärmt und mit Butter bestrichen hat. Hiernach giebt man immer einen Anrichtelöffel voll Teig in das Eisen und backt diesen jedesmal auf beiden Seiten braun. Die