

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

diese kleinen Böden werden schließlich auch auf einander gelegt, nachdem man 3 davon mit Marmelade überstrichen hatte, der 4te und letzte bleibt frei. Die kleinen Böden bilden den Deckel für diesen hohen hübschen und wohlschmeckenden Kuchen, man nimmt diesen kurz zuvor, ehe der Kuchen auf die Tafel gestellt werden soll, ab, füllt denselben mit gefüllter Schlagjahne, setzt den Deckel wieder darauf und richtet dann den Kuchen an. Sehr vortheilhaft für Geschmack und Aussehen ist es, wenn man zum Belegen mehrere verschiedene Sorten von Obstmarmelade nimmt.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl. 2 Pfd. Butter. 2 Oberstaffen Wasser. 1 Ei. Zum Bestreichen 2 Eier. Zuckerglace. 1 Liter Schlagjahne.

1095. Mandelstorte von Blätterteig.

Man macht eine Mischung von abgebrühten und feingestoßenen Mandeln, mit der zu Sahne gerührten Butter, und wenn sie gut mit einander verrieben sind, gibt man nach und nach Eidotter, gestoßenen Zucker, feinwürflig geschnittenes Citrouat und Succade, fein gehackte Makronen, Sultanrosinen, gereinigte Corinthen, ganz feinwürflig geschnittene Reinetten-Kepfel und dicke saure Sahne dazu, rührt dies alles zu einer glatten Füllung und stellt sie kalt. Vorher schon hatte man einen Blätterteig nach Soyer (siehe Nr. 1093) bereitet und nachdem derselbe nun zum letzten Mal geruht hat, rollt man ihn einen halben Finger dick aus, schneidet einen runden Boden davon, so groß als die Torte sein soll und sticht aus diesem wieder einen kleinen Boden aus, so daß ein 2 Cent. breiter Kranz daraus entsteht, welchen man vorsichtig bei Seite legt. Den zurückgebliebenen kleinen Teigboden, rollt man hiernach dünner aus, um die Größe des Teigkranzes davon zu bekommen, legt ihn dann glatt auf ein angefeuchtetes Backblech, bestreicht ihn vorsichtig mit Ei und darauf mit obiger Füllung, es dabei so einrichtend, daß rings herum ein hinreichend leerer Raum für den vorläufig zurückgelegten Teigkranz bleibt. Hiernach rollt man den Teigabfall einen Messerrücken dick aus, schneidet $\frac{3}{4}$ Cent. breite Streifen davon, legt diese gitterartig über die Füllung, indem man die Enden der Streifen jedes Mal auf den leeren Raum des Teiges drückt, bestreicht denselben dann nochmals mit Ei und legt zuletzt den Teigkranz darauf. Nun schneidet man alles, was unten aus dem Kranze hervorragt, zu gleicher gleicher Größe mit diesem ab, sticht in den Kranz, nachdem man ihn mit Ei bestrichen, mit einer silbernen Gabel Figuren und backt dann die Torte in einem heißen Ofen hellgelb, glacirt sie danach mit der Glace nach Nr. 1003 und läßt sie im Ofen