

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

spiegelblank werden. Zur Crème rührt man feines Mehl mit dicker süßer Sahne klar, gibt die Eier, Zucker und klein gebröckelte Macronen und zuletzt die übrige Sahne daran, stellt das Ganze dann auf ein Kohlenfeuer und schlägt es mit einer Crème-Ruthe so lange, bis es zu kochen anfängt und dick wird. Dann zieht man es rasch vom Feuer, schüttet, während man immer weiter schlägt, noch 6 zerflopfte Eidotter und endlich den Schnee von 3 Eiweiß daran. Die Crème muß dick und vor Allem sehr schäumig sein.

Ingredienzien: Blätterteig nach Auswahl, siehe von Nr. 1090 bis 1093. Zur Crème: 50 Gr. Mehl. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. 70 Gramm bittere Macronen. 125 Gr. Zucker. 7 ganze Eier. 8 Eidotter.

1098. Puits d'amour von Blätterteig.

Der französische Blätterteig Nr. 1091 wird, nachdem er in vorgeschriebener Weise verarbeitet und fertig gemacht ist, $\frac{1}{2}$ Centm. dick ausgerollt, hiernach in 3 Theile getheilt und aus einem derselben runde Platten ausgestochen, wozu man sich eines weiten Kelchglases bedient. Dann sticht man aus dem zweiten Theile mit einem Weinglase kleinere und endlich aus dem dritten Theile die kleinsten Platten, wozu man ein großes Liqueurglas nehmen kann, heraus. Nun legt man immer 3 Platten und zwar die größte nach unten, dann die mittelgroße und hierauf die kleinste über einander, drückt sie ein wenig an und backt, wenn alle in dieser Weise geordnet sind, die puits in einem gut geheizten Ofen gar. Nachdem nimmt man mit einem sehr schmalen Böffel das innere Teigige heraus und füllt statt dessen Confitüre, Marmelade, Crème und Schlag-sahne abwechselnd hinein.

Ingredienzen: Zum Blätterteig wie in Nr. 1091. Zur Füllung: Confitüre, Marmelade, Crème, Schlag-sahne nach Belieben.

1099. Obst-Törtchen von Blätterteig.

Derselbe Blätterteig wie im Vorhergehenden, wird messerrücken-dick ausgerollt und mit einem Wasserglase runde Kuchen davon ausgestochen, von diesen zählt man, wenn der Teig auf angegebene Art verbraucht ist, die Hälfte ab und macht 1 Centm. breite Ringe davon, indem man aus der Mitte eines jeden eine kleine Platte heraussticht. Nun bestreicht man die Kuchen ringsherum mit Eiweiß, legt auf jeden derselben einen Ring und backt sie hiernach auf einem angefeuchteten Backblech, nebst den kleinen runden Platten gar und zu gelbbrauner Farbe. Inzwischen hat man von irgend einem feinen Obst ein Compot ohne Sauce recht dick gekocht, mit