

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

diesem füllt man die Törtchen und legt die runden Blättchen als Deckel darauf. Diese Pastetchen füllt man auch mit einer pikanten Füllung. (Nr. 54.)

Ingredienzien: Siehe französischen Blätterteig Nr. 1091. Compot von frischem Obst, oder Füllung nach Recept Nr. 54.

1100. Mirlitons von Blätterteig.

Der englische Blätterteig nach Nr. 1092 wird stark einen Messerrücken dick ausgerollt und dann kleine Törtchenformen glatt damit belegt, hiernach mit folgender Crème überfüllt und darauf in nicht zu heißem Ofen gar gebacken. Zu der Crème verrührt man Eidotter mit Zucker und etwas Mehl recht glatt und schäumig, zieht dann den steif geschlagenen Schnee des Eiweiß durch die kalte ungekochte Crème, füllt diese in die Törtchen und backt sie hiernach gar.

Ingredienzien: Blätterteig nach Nr. 1092. Zur Crème: 4 Eidotter: 250 Gr. Zucker. 1 Theelöffel voll Mehl. 6 Eiweiß.

1101. Fanchonnettes von Blätterteig.

Man belegt, nachdem man einen Blätterteig nach Nr. 1090 bereitet hat, in der vorher angegebenen Weise kleine Tortenförmchen recht glatt damit, füllt sie mit feinen kurzen Papierchnitzeln oder legt ein Stückchen feines Papier darüber; es geschieht dies nur, um die Törtchen von innen gegen das Braunwerden zu schützen und backt sie dann in einem gut geheizten Ofen. Inzwischen quirlt man in einer Casserole Milch, Mehl und zerlassene Butter ganz klar, gibt dann die Eier, gestoßene Mandeln und den Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben ist, dazu, verrührt Alles gut und schlägt es hiernach auf einem kleinen Feuer zu einer dicken Crème ab, welche aber nicht ganz kochen darf, und läßt sie erkalten. Sobald die Törtchen gar sind, nimmt man das Papier aus denselben fort und füllt sie mit der abgekühlten Crème.

Ingredienzien: Blätterteig nach Nr. 1090. Crème. 60 Gr. Mehl. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 125 Gr. Zucker. Citronenschale. 3 Eidotter. 1 ganzes Ei. 60 Gr. Mandeln. 80 Gr. Butter.

1102. Rissoles von Blätterteig.

Ein deutscher Blätterteig nach Nr. 1090 wird zu zwei gleich großen Platten ausgerollt und eine davon mit Häufchen von Confitüren ohne Saft belegt, wobei man zwischen jedem einen 3 Centm. breiten Zwischenraum läßt, dann klappt man die andere Platte darüber und schneidet nun von dem Ganzen schräge Vierecke oder