

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

sticht runde Törtchen davon aus. In jedem Falle hat man es so einzurichten, daß die Confitüre in der Mitte des kleinen Kuchens sich befindet; dann backt man denselben, wenn die Teigländer ein wenig angedrückt sind, in einem gut geheizten Ofen gar.

Zugredienzien: Blätterteig nach Nr. 1090. Confitüren.

1103. Kleine Kuchen von Blätterteig.

Hierzu bereitet man einen Blätterteig nach Soyer Nr. 1093 rollt ihn stark einen Messerrücken dick zu 2 Böden aus, bestreich den einen mit folgender Crème, legt den andern darüber und schneidet 8 Centm. lange und 1 Centm. breite Carreaux leicht, ohne den Teig ganz durchzuschneiden, darin ein und läßt die Kuchen vorläufig noch ungetrennt in einem gut geheizten Ofen backen. Nach dieser Zeit bestreicht man sie mit einer Zuckerglace nach Nr. 1004, stellt sie zum Trocknen nochmals in den Ofen und schneidet dann die Kuchen schnell, ehe der Guß zu hart wird, mit einem scharfen Messer, den vorher gemachten Einschnitten folgend, ganz durch. Zur Crème verrührt man Mehl und Milch recht klar, gibt Zucker, Eidotter, an Zucker abgeriebene Citrone und eine Hand voll gestoßene Mandeln dazu und schlägt das Ganze auf schwachem Feuer, ohne es kochen zu lassen, zu einer steifen Crème ab, durch welche man zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee zieht. Diese Crème muß, wie jede andere, wenn sie vom Feuer zurückgezogen ist, noch eine Weile geschlagen werden, weil sie sonst gar zu leicht gerinnt und muß vor allen Dingen vollständig erkaltet sein, ehe man sie auf den Teig legt. Natürlicher Weise verfertigt man sie eher, als den Teig, da derselbe nach der Bereitung nicht so lange Zeit, als die Crème beansprucht, liegen dürfte. Bei diesen Kuchen wird die Crème einen Finger dick aufgestrichen.

Zugredienzien: Blätterteig Nr. 1093. Crème: 1 Pöffel Mehl. $\frac{1}{2}$ Biter Milch. 200 Gr. Zucker. Citronenschale. Eine Handvoll Mandeln. 6 Eier.

1104. Tausendblätter-Kuchen von Blätterteig.

Der deutsche Blätterteig nach Nr. 1090 wird strohhalmbildig ausgerollt und zwar in 8 gleich große Platten, über die eine derselben streicht man darauf eine Lage Crème, wie die im vorigen Recept beschriebene, deckt dann die zweite Platte darüber, bestreicht diese mit Aprikosen-Marmelade und legt hierüber die dritte, welche mit Obstgölée bestrichen wird, danach folgt die 4., 5., 6., 7. und 8. Platte, welche alle bestrichen und dann aufgelegt werden. Die unterste Platte kann etwas dicker als die übrigen ausgerollt sein und die oberste Platte wird nicht bestrichen, so stellt man den