

## **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

1107. *Äpfel in Blätterteig.*

Man schält hierzu kleine Borsdorfer Äpfel von egaler Größe, sticht das Kernhaus ziemlich tief heraus und füllt diese Oeffnung mit einer Mischung von fein gestoßenem Zucker, ausgefernten Rosinen, gut gereinigten Corinthen und gestoßenen Mandeln. Hiernach rollt man den Blätterteig Nr. 1092 messerrückendick aus, schneidet ihn wie im Vorhergehenden in Quadrate, setzt die Äpfel darauf und schlägt die 4 Zipfel nach der Mitte hin zusammen, drückt sie, sowie die andern dadurch entstandenen 4faltigen Ecken fest an einander, damit sie beim Backen nicht aus einander gehen und backt dann, nachdem die Äpfel auf ein Blech gestellt sind, das Ganze in einem Ofen, welcher ziemlich heiß sein muß. Der Teig soll schön gelb aussehen, wenn er gebacken ist und die Äpfel müssen in der Zeit weich geworden sein, dann überstreut man jeden Kuchen mit fein gestoßenem Zucker und glacirt sie entweder im Ofen oder durch Darüberhalten einer glühenden Schaufel.

Ingre dienzen: Blätterteig Nr. 1092. 20 Äpfel. 50 Gr. Rosinen. 50 Gr. Corinthen. 100 Gr. Zucker. 50 Gr. Mandeln.

*Mandelleig.*

Wie es schon der Name andeutet, sind bei diesen Teigen jedesmal die Mandeln mehr oder weniger stark vertreten, man hat deshalb dafür Sorge zu tragen, daß man gute Mandeln dazu verwendet, sind dieselben alt und liegen schon lange, wo möglich zerbrochen, dann haben sie einen ranzig öligen Geschmack, welcher das Backwerk vollständig verderben würde. Die Mandeln werden vor dem Gebrauche gebrüht, abgeschält, gewaschen und wieder getrocknet. Das Nähere hierüber findet man in den Vorbereitungen.

1108. *Mandeltorte.*

Nachdem die Mandeln durch Abbrühen, Abziehen und Waschen vorbereitet, auch danach wieder getrocknet sind, stößt man sie mit ganzen Eiern zunächst in einem Mörser und reibt sie danach in einem Reibenapfe ganz fein. Nun streut man, während man immer nach einer Seite hin weiter rührt, einen Löffel voll Zucker daran und setzt dies fort, bis die Masse zu dick wird und sich nicht gut mehr rühren läßt, wonach man dann nach und nach die Eier und den übrigen Zucker dazu gibt. Von da ab, wo die Eier hineinkommen, muß die Masse noch eine ganze Stunde gerührt werden und erst dann gibt man die geriebenen Semmel hinein, um auch diese gut damit zu verrühren. Hiernach füllt man Alles in eine