

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

mit Butter bestrichene und Zucker oder Semmel ausgestreute runde Kuchenform und backt die Torte in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde lang. Sobald sie darauf auf eine Schüssel gestellt ist, glacirt man sie mit einer Glace nach Nr. 1003.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. süße Mandeln. $1\frac{1}{4}$ Pfund Puderzucker. 10 Eier. 10 Eidotter. 1 Wasserglas voll geriebene Semmel.

1109. Portugieser Mandeltorte.

Der Puderzucker wird mit den, erst gehörig vorbereiteten und danach sehr fein gestoßenen Mandeln gut vermischt, dann mit dem nöthigen Kartoffelmehl und dem Saft von 6 Orangen, sowie auch den Eidottern $\frac{3}{4}$ Stunden gehörig gerührt und zuletzt mit dem steif geschlagenen Schnee der Eiweiß leicht durchzogen. Hierauf backt man die Torte in einem mäßig heißen Ofen gar, glacirt sie mit einer Zuckerglace nach Nr. 1001 und läßt sie erkalten. Vor dem Glaciren wird die Torte erst auf eine Schüssel gestellt und kommt mit dieser in den Ofen, damit die Glace trocknet, oder man hält eine glühende Schaufel darüber. Wenn man, so bald die Torte erkaltet ist, dieselbe in schmale, längliche Stückchen schneidet, diese in die obige Glace taucht und dann im Ofen rasch trocknet, so hat man die sehr beliebten

1110. Portugieser Mandelkuchen.

In diesem Falle backt man die Masse statt in einer runden Tortenform, in einer viereckigen Form gar und läßt sie ohne irgend welche Glace erkalten, weil diese später über jeden einzelnen Kuchen kommt.

Ingredienzien zu Nr. 1109 und Nr. 1110: 500 Gr. Mandeln. 500 Gr. Zucker. 120 Gr. Kartoffelmehl. 6 Orangen. 12 Eier. Zuckerglace.

1111. Abgebrannte Mandeltorte.

Wenn man die Mandeln abgezogen und gewaschen hat, stößt man sie mit wenig kaltem Wasser ganz fein, thut sie dann nebst dem Zucker in ein sauberes ausgeputztes Messingkesselnchen und rührt sie über schwachem Feuer so lange, bis sich ein Teig gebildet hat, welcher sich vom Kessel und vom Rührlöffel löst. Hiernach schüttet man die Masse in eine Schüssel und rührt sie bis sie erkaltet ist, gibt darauf die Eidotter und das Mehl nach und nach dazu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Nun überpudert man 3 gleichgroße runde Backbleche mit Mehl, streicht auf jedes $\frac{1}{2}$ Finger dicke Platten von dem Mandelteig und backt sie im Ofen,