

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

ganz wenig Rosenwasser, nach Belieben auch etwas Citronensäure daran und arbeitet dies alles mit beiden Händen kräftig so lange durch, bis es sich gut ausrollen läßt. Es ist gut während der Zeit den Teig mal ruhen zu lassen und dann von Neuem das Kneten und Bearbeiten zu beginnen. Je weniger Flüssigkeit man in die Masse nimmt, um so länger und kräftiger muß man kneten, ehe sie sich ausrollen läßt und um so besser wird sie; nicht durch die Flüssigkeit, sondern durch die Verarbeitung soll sie dehnbar werden. Sehr vorsichtig gieße man erst ganz wenig Rosenwasser dazu und dann, wenn sich's nach langem Durchkneten herausstellt, daß noch Flüssigkeit erforderlich ist, gebe man wieder eine Kleinigkeit Rosenwasser daran. Ist die Masse gut, dann läßt man sie 2 Stunden ruhen, rollt sie hiernach Messerrückendick aus und verwendet sie entweder zu einer großen Torte oder man sticht mit einem Ausstecher verschiedene Figuren davon aus und trocknet dieselben mehr, als man sie backt. Am Besten ist es, das Marzipan auf dem Tisch dicht neben einander zu legen, dann eine 6 bis 8 Centm. hohe eiserne Stürze darüber zu stellen, auf diese ausgebrannte Holzfohlen zu legen und so das Marzipan trocknen zu lassen; Unterhitze schadet dem Marzipan nur.

1122. Marzipantorte.

Nachdem man obigen Teig ausgerollt hat, legt man eine runde Form so groß als man die Torte zu haben wünscht darauf und schneidet rund um dieselbe mit einem scharfen Messer herfahrend, einen Boden aus, welchen man in beliebige Stücke theilt. Dieselben müssen natürlich gleichmäßig und nach einem bestimmten System geschnitten werden, z. B. kann man einen hübschen Stern ausschneiden, muß dann aber, um die runde Form beizubehalten, die anderen Stücke immer wieder passend hineinschieben. Von dem übrigen Teig schneidet man 1 Centm. breite Streifen und stellt diese rings um jedes einzelne Stück auf, so daß ein jedes derselben einem 1 Centm. tiefen Kästchen gleicht. Da wo man den Streifen aufstellt, bestreicht man das Marzipan mit etwas Rosenwasser und drückt auch mit diesem die Enden der Streifen zusammen. Will man nun die Torte backen, so schiebt man die Stücke passend aneinander, somit die runde Tortenform wiederherstellend; legt in jedes Kästchen ein darin passendes Stückchen Papier und stellt sie so lange in Oberhitze, bis die aufgesetzten Ränder sich zu bräunen anfangen, man kann dabei die Torte hin und her schieben, damit der oberste Rand gleichmäßig gelbbraun wird. Inzwischen reibt man 1 Pfd. Buderzucker mit 3 Löffel Rosenwasser und 1 Löffel Citronensäure so lange, bis der Zucker geschmolzen und der Guß glänzend ge-