

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

1126. Mürbeteig zu Torten.

Man siebt sehr feines, trockenes Mehl in ein Geschirr, es so einrichtend, daß es hügelartig hineinfällt; hiernach zerläßt man die Butter in sehr schwacher Hitze, damit sie eben nur zergeht und ja nicht brät, läßt sie darauf eine kleine Weile ruhen und gießt sie nun vorsichtig von allem Bodensatz ab. Wenn sie so weit abgekühlt, daß sie dickflüssig ist, so gibt man sie mit dem Mehle, indem man sie oben hineingießt und dadurch eine Vertiefung in das Mehl macht, in diese thut man dann noch den Zucker, abgerühete, fein gestoßene Mandeln, die Eidotter und abgeriebene Citronenschale, rührt Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig, thut diesen dann auf ein Backbrett, wirkt ihn gut mit den Händen aus und gebraucht ihn nach Vorschrift.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter. 250 Gr. Zucker. 125 Gr. Mandeln. 2 Eidotter. Citronenschale.

1127. Mürbeteig zu kleinem Backwerk.

Man schüttet die nothwendigen Zuthaten alle auf das Backbrett in der vorher angegebenen Art, rührt sie dann erst mit dem Löffel und wenn dies nicht mehr geht, arbeitet man sie mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig aus, welcher darauf sogleich nach Vorschrift verbraucht wird.

Ingredienzien: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl. 300 Gr. Butter. 100 Gr. Zucker. 6 hartgekochte Eidotter. 4 rohe Eidotter.

1128. Mürbeteig zu Obsttorten.

Butter und Mehl, erstere wie immer ausgewaschen und abgetrocknet, müssen bei diesem Teig sehr kalt sein, man pflückt dann die Butter in sehr kleine Stückchen und verarbeitet sie mit dem Mehle allein, indem man beides mit den Fingerspitzen und zwischen den flachen Händen reibend zu Bröseln vermischt, dann gibt man nach und nach Wasser und Zucker, immer nur sehr wenig dazu und knetet einen Teig in obiger Art davon aus. Auch hier muß ich wiederholen, was beim Verarbeiten des Mürbeteigs nicht oft genug gesagt werden kann, daß die Bereitung möglichst schnell und mit leichter Hand geschehen muß, weil der Teig im entgegengesetzten Falle seine ganze Bindkraft verliert.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. $\frac{1}{3}$ Schoppen Wasser.

1129. Mürbeteig zu Obstpasteten.

Die Hälfte des Mehles und der Butter werden zu Bröseln vermischt, dann gießt man Wasser, sehr wenig immer nur, tropfen-