

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

weise möchte man sagen, dazu und wirkt in oben angegebener Art einen feinen, glatten Teig daraus, welchen man danach mehrere Stunden kalt hinstellt. Inzwischen drückt man aus der zurückgelassenen Butter kleine, platte Stückchen in Thalerform und Größe und wendet sie einzeln in der andern Hälfte des Mehles um. Nun rollt man den fertigen Teig gerade so wie Blätterteig lang von sich ab aus, belegt dann die eine Hälfte desselben in kleinen Zwischenräumen mit einigen von den in Mehl gewendeten Butterstückchen, klappt die andere Teighälfte darüber, legt das Teigstück darauf quer vor sich hin und rollt es wieder von sich ab. Man wiederholt dies so oft, bis die Butter verbraucht ist und verwendet dann dieselben etwas blättrigen Mürbeteig sofort nach Vorschrift.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl. 360 Gr. Butter. 1 Ober-
tasse Wasser.

1130. Mürbeteig zu kleinen Pastetchen.

Wasser und Butter müssen zuerst mit einander kochen und werden dann, nachdem sie ein wenig abgekühlt sind, nach und nach in das auf einem Backbrett hügelartig hingeschüttete Mehl gegossen, während man die Flüssigkeit mit dem Mehl durch Rühren mit einem Löffel verbindet und später, wenn die Masse zu fest wird, diese mit den Händen zu einem sehr elastischen Teig verarbeitet.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser.
100 Gr. Butter.

1131. Neapolitanischer Kuchen von Mürbeteig.

Man bereitet einen Mürbeteig nach Nr. 1125, rollt ihn $\frac{3}{4}$ Centm. dick aus, legt einen Dessertteller umgekehrt darauf und schneidet rings um den Rand desselben den Teig mit einem scharfen Messer ab. Dies wiederholt man so lange, bis man keinen Teig mehr hat und ungefähr 18 bis 20 solcher runden Platten ausgeschnitten sind; wonach man aus jeder derselben wieder eine kleinere Platte sticht, so daß von der größeren nur ein 4 Centm. breiter Teigkranz bleibt. Wenn sie alle in dieser Weise ausgestochen sind, backt man die Kränze, wie auch Teigböden, dicht neben einander auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett gelegt, in einem mäßig heißen Ofen gar. Nachdem sie darauf ganz erkaltet sind, bestreicht man jeden Kuchen mit Obstgölée und Marmelade der verschiedensten Art, legt dann erst die Kuchen und hiernach die Platten über einander und stellt den ganzen Kuchen so zusammen, daß die aufgethürmten Kränze nach unten kommen und die ebenfalls mit Marmelade und Gölée bestrichenen und über einander gelegten Plättchen mitten darauf gelegt werden. Dieser hohe, sehr stattlich aussehende Kuchen