

## **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

## 1135. Citronen=Torle von Mürbeteig.

Diese wird ebenso wie die Apfelsinen-Torle verfertigt und gebacken und besteht der einzige Unterschied darin, daß man die Apfelsinen mit Citronen und die Citronen mit Apfelsinen vertauscht, auch zum Guß etwas mehr Zucker verwendet, weil das größere Quantum von Citronensäure mehr Süßigkeit verlangt.

Ingredienzien: Zum Teig wie im Vorhergehenden. — Zum Guß: 12 Eidotter. Der Saft und die Schale von 2 Citronen. Der Saft einer Apfelsine. 200 Gr. Zucker. 1 Gläschen Wasser. 6 Eiweiß. 2 Citronen zum Belegen.

## 1136. Kirsch=Torle von Mürbeteig.

Von dem Mürbeteig Nr. 1128 rollt man einen  $\frac{3}{4}$  Centm. dicken Boden aus, welchen man, so groß es geht, zu einer runden Platte schneidet, dann den Rand derselben 2 Centm. breit in die Höhe stellt und diesen mit einem Kneifeisen oder mit den Fingerspitzen einkneift. Bei dem Einkneifen muß man es gleichzeitig bewerkstelligen, daß der Rand aufrecht stehen bleibt, um dabei aber ganz sicher zu gehen, schneidet man einen 3 Centm. breiten Papierstreifen, bestreicht diesen auf der einen Seite mit etwas Butter und klebt ihn rings um den Rand herum. Nun überstreut man die Torle, welche man erst mit einem Bogen Papier auf das Backblech gelegt hatte, mit gestoßenem Zucker, belegt sie dann mit einer dicken Lage ausgesteinter, ausgedrückter und mit einem kleinen Löffel voll Mehl überstäubter Kirschen, bestreut darauf auch diese dick mit Zucker und backt danach die Torle zu hellgelber Farbe und gar. Inzwischen kocht man den Kirchsafft mit einigen zerstoßenen Kirschkernen und 125 Gr. Zucker zu dünnflüssigem Syrup, gießt diesen durch ein Haarsieb und schlägt, sobald er verkühlt ist, die Eier nebst der mit Zucker versüßten, dicken, sauren Sahne mit dem Syrup gut durch und füllt den also geschlagenen Guß über die Kirschtorle, stellt dieselbe noch so lange wieder in den Ofen, bis der Guß steif ist und läßt dann die Torle erkalten.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz.  $\frac{1}{3}$  Schoppen Wasser. 150 Gr. Zucker.  $\frac{3}{4}$  Liter saure Kirschen. Zucker zum Unter- und Ueberstreuen. Zum Guß: 200 Gr. Zucker. 3 Eier. 3 Eidotter. 3 Tassenköpfe voll saure Sahne.

## 1137. Pflaumen=Torle von Mürbeteig.

Die Pflaumen werden, am besten abgeschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Steine entfernt und dann die Hälften noch 2 bis 3 Mal lang getheilt. Dann rollt man den vorher nach Nr. 1125