

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

Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. $\frac{1}{3}$ Schoppen Wasser. 2 Suppenteller voll Apfelschnitzchen. 6 Eiweiß. 250 Gr. Zucker. 125 Gr. Corinthen. 1 Citrone.

1140. Confitüren=Torte von Mürbeteig.

Zu dieser Torte bereitet man einen Mürbeteig nach Nr. 1125, rollt ihn wie zur Pflaumen=Torte aus, bestreut ihn mit Confitüren aller Art, macht aus dem Teigabfall, welchen man dünner ausgerollt und zu bandähnlichen Streifen geschnitten hatte, ein schönes carrirtes Gitter darüber, ebenso wie bei der Pflaumen=Torte die Streifen befestigend, bestreicht dann die Torte mit gut geschlagenem Eierschnee, bestreut diesen mit Puderzucker, besprengt ihn mit kaltem Wasser und backt zuletzt die Torte in einem mäßig heißen Ofen gar, wobei sie oben weiß und glänzend bleiben muß. Sollte der Schneeüberguß Farbe annehmen wollen, so deckt man ihn, wenn er trocken ist, mit einem Bogen Papier.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mehl. 10 Gr. Salz. 340 Gr. Butter. 2 Eidotter. 1 Gläschen Wasser. 340 Gr. Zucker. Confitüren. 6 Eiweiß.

1141. Nuß=Torte von Mürbeteig.

Man kann hierzu sowohl Hasel= wie Wallnüsse, auch Beide zu gleichen Theilen nehmen, dann brüht man sie wie Mandeln, zieht die dünne braune Haut ab, und stößt sie im Mörser zu einem feinen Brei, welchen man danach noch mit einer Reibekeule im Reibenapfe gut verrührt, indem man 2 Eier daran thut, und hierauf alle Zuthaten, wie zum Mohnsaamen, bei der Mohntorte Nr. 1133 dazu giebt, und eben solchen Guß davon bereitet. Von dem Mürbeteig Nr. 1125 macht man dann die Torte, bereitet und backt sie gerade so wie die Mohntorte halb gar, giebt hiernach den Nußguß darauf und backt ganz gar. Man kann zu dieser Torte auch zwei gleich große Böden ausrollen, auf einen den Guß streichen, den anderen darüber decken, die Teigländer aneinander drücken, und dann die Torte gar backen. In diesem Falle läßt man die Sahne aus dem Guß fort, und glacirt die Torte, wenn sie aus dem Ofen kommt mit dem Zuckerguß Nr. 1003. In derselben Weise kann auch eine Mohntorte gebacken werden.

Ingredienzien: Wie zur Mohntorte, nur daß man statt Mohnsaamen Nußkerne nimmt.

1142. Stachelbeer=Torte von Mürbeteig.

Hierzu wird der Mürbeteig nach Nr. 1127 verfertigt, ausgerollt und dressirt wie zur Mohntorte und dann in einem mäßig