

## **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

heißen Ofen gar gebacken. Inzwischen hat man von grünen unreifen Stachelbeeren ein dickes Compote nach Nr. 667 gekocht, dieses streicht man über die gebackene Teigtorte und läßt sie erkalten. Dick mit Puderzucker bestreut, servirt man die Stachelbeertorte.

Ingredienzien:  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl. 300 Gr. Butter. 100 Gr. Zucker. 6 hartgekochte Eidotter. 4 rohe Eigelb. 1 Suppenteller voll Stachelbeercompot.

#### 1143. Kleine Obst-Törtchen von Mürbeteig.

Der Mürbeteig Nr. 1127 eignet sich hierzu am Besten, er wird leicht und rasch geknetet, ausgerollt, und in kleine runde Kuchen ausgestochen, man kann sich dazu eines Kuchenglases bedienen, welches nach oben einen ausgedehnten Rand hat. Von den Abfällen des Teiges rollt man dünne Würstchen, wie eine dicke Bleifeder stark, aus und legt von diesen um jeden Kuchen einen Rand. Man hat man nach Belieben irgend eine Art von Obst vorbereitet, wie es bei den großen Obstsorten vorgeschrieben ist, hiermit belegt man die kleinen Törtchen und backt sie in derselben Weise wie die großen gar. Die Teiggitter läßt man an den kleinen Törtchen fort. Es ist nicht nothwendig, jede Art von Obsttörtchen zu beschreiben, weil die Einen wie die Andern gebacken werden, und die einzige Variation in dem verschiedenen Obste besteht.

Ingredienzien: Alles Obst wie bei großen Torten. Der Teig wie im Vorhergehenden.

#### 1144. Kleine Obst-Törtchen von Mürbeteig nach anderer Art.

Die Törtchen werden von demselben Teig wie die vorhergehenden gemacht, und eben so mit einem aufgelegten Rande dressirt und dann gebacken. Hiernach kocht man das betreffende Obst zu einem guten Compot und füllt dieses auf die fertigen Törtchen. Diese Art ist sehr zu empfehlen, man kann die Törtchen auf diese Weise in Vorrath backen und sie erst belegen, wenn sie gebraucht werden sollen.

Ingredienzien: Wie im Vorhergehenden.

#### 1145. Kleine Obst-Törtchen von Mürbeteig nach anderer Art.

Zu diesem Törtchen hat man kleine, ungefähr 2 Centim. hohe Becherformen, deren Rand gerippt ist und dadurch die Törtchen gleich bunt knifft. Nachdem diese Formen mit Butter ausgestrichen sind, sticht man entsprechend große, ganz dünn ausgerollte runde Teigplatten aus, belegt damit die Formen und drückt sie leicht und glatt darin