

## 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

mit von obiger Masse kleine längliche Kuchen auf ein Backblech, um sie in einem gut geheizten Ofen zu schöner hellgelber Farbe zu backen. Man kann auch das Eiweiß, ohne daß es zu Schnee geschlagen ist, mit den geriebenen Maronen mischen und dann beides zusammen schäumig schlagen, die weitere Behandlung bleibt dieselbe.

Ingredienzien: 200 Gr. geriebene Maronen. 10 Eiweiß. 750 Gr. Zucker. Von einer Citrone die Schale.

#### 1156. Biscuit à l'Italienne.

Das Gelbe der Eier schlägt man mit dem Puderzucker eine halbe Stunde lang, streut dann das Mehl durch ein feines Sieb dazu und wenn dies gehörig nach einer Seite hin durch einander geschlagen ist, zieht man den steifen Schnee der Eiweiß unter die Masse. Man bestreicht man 3 gleich große runde Formen mit Butter, bestreut sie mit Zucker und füllt die Masse gleichmäßig vertheilt hinein, um sie in guter Ofenhitze hellgelb backen zu lassen. Die Formen müssen so breit sein, daß die Biscuitmasse in jeder nur 1 Centm. dick wird; wenn dieselbe darauf erkaltet ist, stürzt man jeden Kuchen auf ein Papier und dreht sie danach rasch wieder auf eine Schüssel um. Den einen Kuchen bestreicht man jetzt mit Himbeermarmelade, legt den zweiten oben auf, bestreicht diesen mit Aepfelgelée, legt hierüber noch den dritten Kuchen und glacirt nachdem die ganze Biscuit-Torte mit einer Zuckerglace.

Ingredienzien: 12 Eidotter. 15 Eiweiß. 315 Gramm Mehl. 625 Gr. Puderzucker. Marmelade. Obstgelée.

#### 1157. Biscuits à la Pia.

Ganz dieselbe Masse, wie im Vorhergehenden, wird in oben angegebener Art vermischt, dann in eine viereckige Kastenform gefüllt und im gut geheizten Ofen gar gebacken. Wenn hiernach der Kuchen beinahe erkaltet ist, stürzt man ihn auf ein Brett, schneidet ihn mit einem breiten, scharfen Messer in 1 Centm. dicke Scheiben, bestreicht jede derselben mit irgend einer Obstmarmelade oder einem Obstgelée und legt dann immer 4 auf einander, den obersten jedes Mal so drehend, daß die unbestrichene Seite nach oben kommt. Nun schneidet man diese aufeinander gelegten Kuchen wieder in 1 Centm. dicke Schnittchen, überzieht sie mit einer Zuckerglace, läßt sie im Ofen etwas antrocknen und servirt dann die wohlsmekenden Pia-Biscuits als Dessertkuchen.

Ingredienzien: Wie im Vorhergehenden.

#### 1158. Biscuits à la Française.

Zucker, Eigelb, Eier und abgezogene, fein gestoßene, süße Mandeln werden mit fein würflich geschnittenem Citronat eine ganze