

## **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

Stunde ununterbrochen nach einer Seite gerührt, dann streut man nach und nach, indem man beständig weiter rührt, das Mehl durch ein feines Sieb dazu und wenn Alles gehörig gemischt und eine glatte Masse ist, setzt man mit einem großen Theelöffel kleine Häufchen in einiger Entfernung auf ein mit Butter bestrichenen Backblech, bestreut diese mit fein gehackten Mandeln und grob gestoßenem Zucker und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb.

Ingredienzien: 250 Gr. Puderzucker. 5 Eier. 5 Eidotter. 125 Gr. fein gestoßene Mandeln. 2 Pfd. Mehl. 100 Gr. grob gestoßener Zucker. 50 Gr. gehackte Mandeln.

### Verschiedene Torten und kleines Backwerk.

#### 1159. Königs-Torte.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit den dick und schäumig zusammen verrührten Puderzucker und Eigelb vermischt, noch eine halbe Stunde nach einer Seite hin weiter gerührt, hernach fein würflich geschnittene, candirte Drangenschale, Citronat, saure Sahne, Sultanrosinen und Corinthen dazu gegeben und wenn dies Alles gehörig vermischt ist, der steif geschlagene Eierschnee nebst dem Mehl leicht darunter gemengt. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter und Zucker gut vorbereitete Tortenform und backt sie in mäßiger Ofenhitze goldgelb und gar. Wenn die Torte darauf erkaltet ist, stürzt man sie, wie jede in der Form gebackene Torte, auf ein Papier und kehrt sie sogleich auf eine Schüssel um, glacirt sie hiernach mit einer Zuckerglace und läßt sie im Ofen leicht antrocknen.

Ingredienzien:  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter. 16 Eidotter. 14 Eiweiß. 50 Gr. Rosinen. 50 Gr. Corinthen. 50 Gr. Drangenschale. 50 Gr. Citronat. 3 Löffel saure Sahne.

#### 1160. Sand-Torte.

Abends vor dem Gebrauch läßt man die Butter, am besten mit einem Topfe in heißes Wasser gestellt, zergehen, gießt sie dann vorsichtig von allem sich zu Boden gesenkten Saß und milchigen Theilen ab und zwar gleich in die zum Einrühren der Torte bestimmte Schüssel. Am andern Morgen, nachdem man ein Pfund der besten Weizenstärke im Mörser gestoßen und durch ein feines Haarsieb gesiebt hatte, rührt man die Butter zu Sahne und setzt dies Rühren nach einer Seite hin beständig fort, während hilfreiche Hände einen Löffel voll gestoßene Stärke, einen