

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

Löffel voll Puderzucker und ein ganzes Ei jedesmal gleichzeitig in die Masse hinein geben und wenn dies glatt verrührt ist, in derselben Weise neues Material hinzufügen, bis Alles verbraucht ist und man reichlich eine Stunde gerührt hat. Dann füllt man die Masse in eine vorbereitete Tortenform und läßt sie in sehr mäßiger Ofenhitze eine Stunde lang backen. Während dieser Zeit darf nicht daran gerührt und gerüttelt werden.

Ingredienzien: 1 Pfd. Puderzucker. 1 Pfd. Butter. 1 Pfd. Stärke. 9 Eier.

1161. Sand-Torte mit Kartoffelmehl.

Die Butter wird wie im Vorhergehenden behandelt und zu Sahne gerührt; inzwischen hat man die Eidotter mit dem Puderzucker schäumig und dick verreiben lassen, gibt dies langsam, während man die Butter immer weiter rührt, zu derselben und wenn das Alles gut gemischt ist, zieht man den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß nebst geriebener Citronenschale, Mehl und Kartoffelmehl leicht durch die Masse, füllt diese in eine mit Butter fett bestrichene Form, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und gehackten Mandeln und backt die Torte in mäßiger Ofenhitze eine Stunde lang.

Ingredienzien: 1 Pfd. Zucker. 16 Eier. $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Weizenmehl. $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffelmehl. Die abgeriebene Schale einer Citrone. 1 Pfd. Butter.

1162. Sand-Torte anderer Art.

Die wie in obigem Recept zu Sahne geriebene Butter wird nach und nach in angemessenen Zwischenräumen mit 3 ganzen Eiern und den Eidottern nebst fein würflich geschnittenem Citronat, candirter Drangenschale, Succade und fein gestoßenen, abgezogenen Mandeln glatt verrührt. Das Rühren muß stets nach einer Seite hin geschehen und darf gar nicht unterbrochen werden, weßhalb es gut ist, wenn Jemand anders die Zuthaten hineingibt, wohl darauf achtend, daß erst Alles verrührt ist, ehe Neues dazu gethan wird. Nun werden in derselben Weise erst der Zucker und dann das sehr feine Mehl in die Masse gerührt und nach diesen der steife Eischnee darunter gezogen. Hierauf muß das Ganze sogleich in eine vorbereitete Tortenform gefüllt und in mäßiger Ofenhitze $1\frac{1}{4}$ Stunden gebacken werden.

Ingredienzien: 1 Pfd. Butter. 1 Pfund vom feinsten Mehl. 1 Pfd. Puderzucker. 3 ganze Eier. 12 Eidotter. 9 Eiweiß. 30 Gr. Citronat. 30 Gr. Succade. 30 Gr. candirt Drangenschale. 30 Gr. süße Mandeln.