

## **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

Hitze gar gebacken. Zum guten Gelingen dieses Teiges ist ein tüchtiges Durcharbeiten und Kneten erforderlich, er erhält dadurch die richtige weiche Dehnbarkeit; auch darf es nicht vergessen werden, daß der Raum, worin er zubereitet wird, so wie alle Zuthaten zum Teig erwärmt, aber nicht mehr als lauwarm sein müssen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Schrot. 5 Eier. 200 Gr. Butter.  $\frac{3}{4}$  Schoppen Milch. 60 Gr. Hefe. 125 Gr. Zucker. Citronenschale. 50 Gr. Rosinen. 50 Gr. Corinthen. 125 Gr. Mandeln und Zucker zusammen.

#### 1180. Blechkuchen von Schrotmehl feinerer Art.

Auch hierzu wird die Hefe in der Milch aufgelöst, mit einem Theil des Mehles zu einem Hefenstück angerührt und an warmem Orte zum Aufgehen, zugedeckt hingestellt. Hierauf rührt man die vorher zerlassene und wieder abgekühlte lauwarme Butter mit den Eidottern recht schäumig, gibt dann den Puderzucker, fein würfelig geschnittenes Citronat, candirte Drangenschale, gereinigte Corinthen, gestoßene Mandeln und die übrige lauwarme Milch dazu, schlägt es gut durch einander und thut danach die leicht geschlagenen Eiweiß zu der Masse. Nachdem darauf Alles eine Weile nach einer Seite hin geschlagen ist, gibt man das Hefenstück nebst dem übrigen Schrotmehl daran, schlägt den Teig so lange es noch geht und wenn er zu steif dazu geworden ist, knetet und verarbeitet man ihn mit den Händen. Wenn er hiernach nochmals aufgegangen ist, knetet man ihn wieder durch und rollt ihn dann  $\frac{1}{2}$  Centm. dick auf einem vorbereiteten Backblech aus. Nun bestreut man den Teig recht dicht mit nußgroßen Butterstückchen, läßt ihn wieder aufgehen, macht darauf eine Mischung von Mandeln und gestoßenem Zucker fertig, gibt die Hälfte davon über den Kuchen und backt ihn in guter Hitze gar, wobei man, sobald er beinahe fertig ist, die übrige Zuckermischung noch darüber streut.

Ingredienzen:  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Schrotmehl. 300 Gr. Butter. 4 Eier.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. 75 Gr. Hefe. 100 Gr. Zucker. 50 Gr. Citronat. 50 Gr. candirte Drangenschale. 50 Gr. Mandeln. Zum Ueberstreuen: 100 Gr. Butter. 125 Gr. Mandeln mit Zucker gemischt.

#### 1181. Teigzopf von Schrotmehl.

In dem Napfe, worin der Kuchen angerührt werden soll, stellt man die Butter an einen warmen Ort, damit sie weich wird, aber nicht schmilzt, rührt sie dann eine Weile bis sie schäumig und weiß ist, giebt hiernach den Puderzucker, die Eier und Eidotter, die Sahne, worin die Hefe aufgelöst ist, abgeriebene Citronenschale und das