



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

Fünfter Abschnitt

Bäckerei

- Bäckerei
- Bischofbrot
- Anais-Brot
- Gesundheits Kuchen
- Kirschen Kucher
- Stollen
- Windbakrei
- Keiserbrot
- Hollerhippen
- Bisquittmaße
- Reichenauer Zwieback
- Bischof Brot [1]
- Bischof Brot [2]
- Nuß=Stangel
- Haselnuß Stangerl
- Vanille Bußerl
- Chocolate=Bußerl
- Nuß Krapferl
- Butter Krapferl
- Schokoladebrot
- Biskuitschoberln
- Gefüllte Windbäckerei
- Eisringe
- Anisbrötchen
- Schweizer Schokoladebort
- Weinbeisser (von Hôtel Reinöhl)
- Anisbrot (von Tante Betti)
- L~~ö~~cke Cöcks (von Tante Betti)
- Topfentascherl
- Hasselnuss Torte
- Gristorte

Bäckerei.

14. dkg. Zucker wird mit 4. Dotter recht
flaumig gerührt 10 ½ dkg. Mehl wird
Eisener von 4 Klare ein großes Blech recht
gut mit Wasser bestrichen mit
Eiweißpulver bestreuen, ~~wird~~
malt in das Rohr geben, das es weich
wird, dann zusammen rollen.

Bischofrot.

21 dkg. Zucker mit 4 ganze Eier ½ Stund
gerührt 21 dkg. Mehl, Limonieschalen,
Mandeln, Rosinen ~~mit~~ nach
Belieben backen.

Anais-Brot.

4 Eierschwer Zucker 4. Dotter 4 Eierschwer
Mehl gut verrühren 4 Eierklar Schnee
backen und bähn.

Gesundheits Kuchen.

14 dkg. Butter abtreiben, dann 4.

Bäckerei.

14. dkg. Zucker wird mit 4. Dotter recht
flaumig gerührt 10 ½ dkg. Mehl und
Schnee von 4 Klare ein großes Blech recht
gut schmierem, messer umkehren mit
Eingesottenen bestreichen, noch ~~xxxxxx~~,
mals in das Rohr geben, das es weich
wird, dann zusammen rollen.

Bischofrot.

21 dkg. Zucker mit 4 ganze Eier ½ Stund
gerührt 21. dkg. Mehl, Limonieschalen,
Mandeln, Rosinen nach
Belieben backen.

Anais-Brot.

4 Eierschwer Zucker 4. Dötter 4 Eieschwer
Mehl gut verrühren 4 Eierklar Schnee
baken und bähn.

Gesundheits Kuchen.

14 dkg. Butter abtreiben, dann 4.

Dötter verrühren 14 dkg. Zucker 28 dkg.
Mehl, eine halbe Tasse kalte Milch ja
nicht zu viel, 3 Klaar Rosinen Limonien-
schalen Rosinen.

Kirschen Kuchen

5 Eierschwerer Zucker wird mit 5.
Dotter ganzen Ei, 4 Eierschwer zer-
lassene Butter die Säure weg, Limoni-
schalen, Vanille, 5 Eier Schnee 3 Eierschwer
Mehl.

Stollen.

1 dkg. Mehl 8 dkg. Germ 15 dkg. Zucker
20 dkg. Butter 9 dkg. Zitronat, nudelig
schneiden 4 dkg. süße 1 dkg! bittere
Mandl gerieben große und kleine
Rosinen nach belieben, 4 Dötter
3 Eßlöffel Rum Zitronenschalen
Zimt, Ingwer Muskatblätter La-
wendl, beiläufig 1/2 l. Milch von

Dötter verrühren 14 dkg. Zucker 28 dkg.
Mehl, eine halbe Tasse kalte Milch ja
nicht zu viel, 3 Klaar Schnee Limonie-
schalen Rosinen.

Kirschen Kucher.

5 Eierschwer Zucker wird mit 5.
Dotter 1 ganzen Ei, 4 Eierschwer zer-
lassene Butter die Säure weg, Limoni-
schalen, Vanille, 5 Eier Schnee 3 Eierschwer
Mehl.

Stollen.

1 kg. Mehl 8 dkg. Germ, 15 dkg. Zucker
20 dkg. Butter 9. dkg. Zitronat, nudelig
schneiden 4 dkg. süße 1 dkg! bittere
Mandl gerieben große und kleine
Rosinen nach belieben, 4 Dötter
3 Eßlöffel Rum Zitronenschalen
Zimt, Ingwer Muskatblätter La-
wendl, beiläufig 1/2 l. Milch von

daselben mischt man zur Geron
weg, auch muß der Butter zerlassen
werden das alles wird zu einem
Teig verarbeitet am Nudelbrett gepfl.
gen und 2 Stunden gehen lassen dann
backen.

Windbakei.

3 Eierschwer Zucker mit Vanille, 3 Ei-
er klar Schnee den Zucker leicht einrühren
Blech mit Butter schmieren, Häufel ma-
chen, lichtgelb backen.

Keiserbrot

Zu 7. dkg. geschneiten Mandl
mischt man 1 Löffel Zucker röstet sie
schön lichtbraun ~~läßt~~ löst sie wenn
erkaltet aus ein ander dann rührt
man 7 Dotter 14 dkg. Zucker gibt denn
festen Schnee von 4 Klaar die Mandl
und 12 dkg. Mehl dazu und bäkt

derselben nimmt man zur Germ
weg, auch muß der Butter zerlassen
werden das alles wird zu einen
Teig geknetet am Nudelbrett geschl=
agen und 2 Stunden gehen lassen, dann backen.

Windbakei.

3 Eierschwer Zucker mit Vanille, 3 Ei-
er klar Schnee den Zucker leicht einrühren
Blech mit Butter schmieren, Häufel ma-
chen, lichtgelb backen.

Keiserbrot

Zu 7. dkg. geschneiten Mandl
mischt man 1 Löffel Zucker röstet sie
schön lichtbraun ~~läßt~~ löst sie wenn
erkaltet, aus ein ander dann rührt
man 7 Dotter 14 dkg. Zucker gibt denn
festen Schnee von 4 Klaar die Mandl
und 12 dkg. Mehl dazu und bäkt

16 in langen Modl.

Hollerhippen.

2 Löffel Mehl, 2 Löffel Rahm Zucker
Zimmt, und Obery angemacht.

Bisquittmaße.

14 Ely. Zucker 5 Lohar 5 Ely. Mehl,
Nymen von der ganzen Klaur.

Reichenauer Zwieback.

4 Lohar 1 Lohar 6 Ely. Zucker rüht
man bis es dick ist. zuletzt 5 Ely. Mehl
und etwas Zimmt.

Bischof Brot.

12 Lohar mit 24 Ely. Zucker rüht man
bis $\frac{1}{2}$ Stund rühen dann gibt von
6 Klaur den Schnee rühen es noch $\frac{1}{2}$ Stund
dann mische 24 Ely. Mehl darunter
Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Rosinen $\frac{1}{4}$ Zitronat
 $\frac{1}{3}$ Mandl.

Bischof. Brot.

es in langen Modl.

Hollerhippen.

2 Löffel Mehl, 2 Löffel Rahm Zucker
Zimmt, und Obery angemacht.

Bisquittmaße.

14 dkg. Zucker 5 Dotter, 5 dkg. Mehl,
Schnee von der ganzen Klaur.

Reichenauer, Zwieback.

4 Dotter 1 ganzes [Ei] 6 Lth. Zucker rüht
man bis es dick ist. zuletzt 8 Lth. Mehl
und etwas Zimmt.

Bischof Brot

12 Dotter mit 24 Lth. Zucker rüht man
bis $\frac{1}{2}$ Stund rühen dann gibt von
6 Klaur den Schnee rühen es noch $\frac{1}{2}$ Stund
dann mische 24 Lth. Mehl darunter
Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Rosinen $\frac{1}{4}$ Zitronat.
 $\frac{1}{3}$ Mandl.

Bischof. Brot.

$\frac{2}{4}$ gesiebter Zucker, treibt man mit
6 Dotter die Klaar zu Schnee, zuletzt $\frac{1}{4}$
länglich geschnitten Mandl $\frac{1}{4}$ Rosinen
 $\frac{1}{2}$ Mehl mische es gut und backen.

Nuß-Stangel.

14 dkg Zucker 14 dkg. Nüsse fein gestoßen
14 dkg. Mehl 14. dkg. Butter, alles mit dem
Walken gut abarbeiten dazu kommen
3 dötter, 1 Vanille 7. Gewürznelken ge-
stoßen, alles zu einem Teig kneten
Stangerl daraus machen auch mit
Eier bestreichen backen.

Haselnuß Stangel.

20 dkg. Haselnüsse 20 dkg. Zucker wer-
den mit einem ganzen Ei zu einem
Teig finger dik aus gewalkt. Stangerl
gemacht mit Ei bestreichen und backen.

Vanille Buserl.

Man schlägt von 3 Klaar einen festen

$\frac{1}{4}$ gesiebter Zucker, treibt man mit
6 Dotter die Klaar zu Schnee, zuletzt $\frac{1}{4}$
länglich geschnitten Mandl $\frac{1}{4}$ Rosinen
 $\frac{1}{2}$ Mehl mische es gut und backen.

Nuß=Stangel.

14 dkg. Zucker, 14 dkg. Nüsse fein gestoßen
14 dkg. Mehl 14. dkg. Butter, alles mit dem
Walken gut abarbeiten dazu kommen
3 Dötter, 1 Vanille 7. Gewürznelken ge-
stoßen, alles zu einen Teig kneten
Stangerl daraus machen auch mit
Eier bestreichen backen.

Haselnuß Stangerl.

20 dkg. Haselnüsse 20 dkg. Zucker wer-
den mit einen ganzen Ei zu einen
Teig finger dik aus gewalkt. Stangerl
gemacht mit Ei bestreichen und baken.

Vanille Bußerl.

Man schlägt von 3 Klaar einen festen

Man gibt 14 dkg. Zucker 6 dkg. Mehl
Vanille rühre dies gut durcheinander
mache Bußerl, auf mit Wachs bestreichen
Blech und backen.

Chocolade = Bußerl.

2 Klare 14 dkg. Zucker 1 1/2 Chocolade warm
machen, das sie zersetzt, dann alles abtreiben
dann Bußerl machen u. bei gelinder Hitze
backen.

Nuß Krapferl.

Von spanischen Wind zu Schnee von 3 Ei
weiß, mischt man 14 dkg. Zucker fein ge-
schnitten Nüsse macht kleine Häufel
auf das mit Wachs bestreichen Blech
Blech und bäckt in kühl.

Butter Krapferl.

17 1/2 dkg. Butter, 17 1/2 dkg. Mehl, 5 dkg. mit
des Schale gerieben Mandl, 5 dkg. Zucker
etwas Limonieschalen zusammen

Schnee gibt 14 dkg. Zucker 6 dkg. Mehl
Vanille rühre dies gut durcheinander
mache Bußerl, auf mit Wachs bestreichen
Blech und backen.

Chocolade = Bußerl.

2 Klare 14 dkg. Zucker 1 1/2 Chocolade warm
machen, das sie zersetzt, dann alles abtreiben
dann Bußerl machen u. bei gelinder Hitze
backen.

Nuß Krapferl.

Von spanischen Wind zu Schnee von 3 Ei
weiß, mischt man 14 dkg. Zucker fein ge-
schnitten Nüsse macht kleine Häufel
auf das mit Wachs bestreichen Blech
Blech und bäckt in kühl.

Butter Krapferl.

17 1/2 dkg. Butter, 17 1/2 dkg. Mehl, 5 dkg. mit
des Schale gerieben Mandl, 5 dkg. Zucker
etwas Limonieschalen zusammen

Kuchen, den Teig auswalken mit einem
Krapfenstecher ausstechen u. backen dann
mit Süße bestreichen u. mit Zucker
bestreuen.

Schokoladenbrot.

14 dkg. Zucker 14 dkg. Mandel 4 dkg. Schokolade
am Brett mit einem ganzen Ei $\frac{1}{2}$ Dotter
anmachen austreten und backen dann
mit weißem Eis bestreichen. Zum
Eis ein Eiklar mit Zucker rühren
bis es dick und schaumig ist.

Biskuitschobeln.

Von 3 Eiern den Schnee, dann die Dotter, 3 Ei-
schalen voll Mehl gemessen und 35 g Butter
dazu. Nach dem Backen in Würfel schneiden.

Gefüllte Windbäckerei.

4 Ei schwer Zucker wird mit dem festen
Schnee von 4 Eiklar verrührt. Auf
doppelte Oblaten legt man je eine

kneten, den Teig auswalken mit einen
Krapfenstecher ausstechen u. backen dann
mit Süße bestreichen u. mit Zucker
bestreuen.

Schokoladenbrot.

14 dkg. Zucker 14, dkg. Mandel 4 dkg Schokolade
am Brett mit einem ganzen Ei $\frac{1}{2}$ Dotter
anmachen austreten und backen, dann
mit weißem Eis bestreichen. Zum
Eis ein Eiklar mit Zucker rühren
bis es dick und schaumig ist.

Biskuitschobeln.

Von 3 Eiern den Schnee, dann die Dotter, 3 Ei-
schalen voll Mehl gemessen und 35 g Butter
dazu. Nach dem Backen in Würfel schneiden.

Gefüllte Windbäckerei.

4 Ei schwer Zucker wird mit dem festen
Schnee von 4 Eiklar verrührt. Auf
doppelte Oblaten legt man je eine

mit einer abgezogenen Mandel, gefüllte,
gedünstete Prunelle und bedeckt sie mit einem
dünnen Mehlmaße. Man läßt es im Rohr
trocknen, wenn kein Feuer mehr
im Herd ist.

Eisringe.

Man Von 140 gramm Zucker, dem Saft von
2 Zitronen und dem Schnee von Eiweiß rührt
man in Eis, mengt 280 gr in Scheibchen ge-
schnittene Mandeln dazu, setzt auf Olaten
kleine Ringe und bückt sie kühl.

Anisbrötchen.

Man rührt 25 dkg Zucker mit 5 Eier weiß
und schaumig, mischt 18 dkg Mehl und
etwas Anis dazu und bückt es in einer mit
Butter ausgestrichenem (Zwiback) Zwickbackform.
Man schneidet es erst am nächsten Tage.

Schweizer Schokoladebort.

Man rührt zu dem steifen Schaum von

mit einer abgezogenen Mandel, gefüllte,
gedünstete Prunelle und bedeckt sie mit einem
Häufchen Windmasse. Man läßt es im Rohr
trocknen, wenn kein Feuer mehr
im Herd ist.

Eisringe.

Man Von 140 gramm Zucker, dem Saft von
2 Zitronen und dem Schnee von Eiweiß rührt
man in Eis, mengt 280 gr in Scheibchen ge-
schnittene Mandeln dazu, setzt auf Olaten
kleine Ringe und bückt sie kühl.

Anisbrötchen.

Man rührt 25 dkg Zucker mit 5 Eier weiß
und schaumig, mischt 18 dkg Mehl und
etwas Anis dazu und bückt es in einer mit
Butter ausgestrichenem (Zwiback) Zwickbackform.
Man schneidet es erst am nächsten Tage.

Schweizer Schokoladebort.

Man rührt zu dem steifen Schaum von

3 Eier 200 g Zucker, 70 g. gestoßene Mandeln
und 50 g Schokolade. Dann streicht man diese
Masse auf Oblatten, zerschneidet sie in schmale
längliche Stückchen und bakt sie bei schwacher
Hitze

Weinbeisser. (von Tante Betti)

21 dkg Zucker rühre mit 2 ganzen Eiern, 7 dkg
Honig, Schale von 1 Orange und Zitrone, Zimt=
nelken, 40 dkg Mehl, 1 ½ Messerspitze
Natron, rund ausstechen und ½ Nuß o.
v. Mandeln beilegen.

Anisbrot, ~~Anisbrot~~ (von Tante Betti.)

¼ Pfund Zucker wird mit 6 Eierdötter schaumig gerührt,
dann kommt ¼ Pfund Mehl herein, Anis nach belieben,
und zuletzt den Schnee von die Eierweiß.

Löcke Cöcks. (von Tante Betti):

1/8 kg Butter wird mit 4 ganzen Eiern schau=
mig gerührt. ¼ kg Staubzucker den man
beim Rühren bei jedem Eier den Butter

3 Eier 200 g Zucker, 70 g. gestoßene Mandeln
und 50 g Schokolade. Dann streicht man diese
Masse auf Oblatten, zerschneidet sie in schmale
längliche Stückchen und bakt sie bei schwacher
Hitze

Weinbeisser (vom Hôtel Reinöhl)

21 dkg Zucker rühre mit 2 ganzen Eiern, 7 dkg
Honig, Schale von 1 Orange und Zitrone, Zimt=
nelken, 40 dkg Mehl, 1 ½ Messerspitze
Natron, rund ausstechen und ½ Nuß o.
o. Mandeln beilegen.

Anisbrot. ~~Anisbrot~~ (von Tante Betti.)

¼ Pfund Zucker wird mid 6 Eierdötter schaumig gerührt,
dann kommt ¼ Pfund Mehl darein, Anis nach belieben,
und zuletzt den Schnee von die Eierweiß.

Löcke Cöcks. (von Tante Betti)

1/8 kg Butter wird mit 4 ganzen Eieren schau=
mig gerührt. ¼ kg Staubzucker den man
beim Rühren bei jedem Eier den Butter

bei 1/2 mischt dann 3/4 dkg. feines Mehl
 6 Löffel Mehl Milch und 1 Päckchen Vanillin
 und ein Päckchen Packpulver beigemischt
 und am Nudlbrett gut abgearbeitet ausge-
 walken mit Eiern bestreichen und backen.

Waffeltopfschale

1/2 kg Mehl 1/4 kg Zucker 1/4 kg Weizen
 semmel Mehl und Zucker sind durch einander
 gedrückt. die Topfen sind ab Reibeisen
 gerieben und dazu gegeben etwas Salz
 und geschlagen. und in viereckige
 ausgebacken und mit Marmadade und
 Ei bestreichen.

Hasselnuß. Torte:

15 dkg. Zucker mit 2 ganze Eiern
 4 Dotter rühren dann 15 d Haselnüsse
 geröstet Schnee von 4 Klare Lemonischalen

bei sch mischt, dann 1/4 dkg. feines Mehl
 6 Löffel Mehl Milch und 1 Päckchen Vanelin
 und ein Päckchen Packpulver beigemischt
 und am Nudlbrett gut abgearbeitet ausge-
 walken mit Eiern bestreichen und backen.

Topfentascherl.

1/4 kg Mehl 1/4 kg Butter 1/4 kg Topfen
 weden. Mehl und Butter wird durch einander
 gedrückt. Der topfen wird ab Reibeisen
 gerieben und dazu gegeben etwas Salz,
 aus geschlagen, und in viereckige
 ausgebacken und mit Marmadade und
 Ei Bestrichen.

Hasselnuß. Torte:

15 dkg. Zucker mit 2 ganze Eiern
 4 Dotter rühren dann 15 d Haselnüsse
 geröstet Schnee von 4 Klare Lemonischalen

6 dg. Brösel einmischen und $\frac{3}{4}$
Stunden langsam backen.

Gröstorte!
18 dgk Kartoffel pasirt, 9 dg
Gris 9 dg Staubzucker, 3 Eier
Schnee

6 dg. Brösel einmischen und $\frac{3}{4}$
Stunden langsam backen.

Gröstorte!

18 dgk Kartoffel pasirt, 9 dg
Gris 9 dg Staubzucker, 3 Eier
Schnee

Technische Beschreibung

Transliteration ©hinterhofer 2024

Eigentümer: Familie Hinterhofer, Wien

Format: 16,5 x 21 cm. Hochformat

Schrift: Kurrent, Latein, Mischschrift

Material: Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp