



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

Vierter Abschnitt

Mehlspeisen

- Spritzkrapfen
- Kapuziener Strudl
- Chocolate Strudl
- Creme Krapferl
- Preßburger-Buding
- Brod-Buding
- Brösl-Buding
- Zitronen-Auflauf
- Reis-Auflauf
- Nuß-Buding
- Englischer-Buding
- Sago-Auflauf
- Portugießischer Reis
- Englischer Buding
- Gesulzter Reis
- Rahm-Koch
- Vanille Koch
- Beschamehl-Koch
- Aufgegangenes-Gieskoch
- Mehl-Schmalzkoch
- Donbacher Koch
- Mandl-Koch
- Schaum Koch
- Fr. Bichof Brote
- Apfelschnitten!
- Vaniellekipferl

Mehlspeisen

Spritzkrapfen

immer fürs Haus gemacht, 3 Seidl
Milch kochen lassen 30 dkg. Butter hinein
geben 90 dkg. Mehl einen Brandteig
machen, wenn er ausgekühlt ist
salzen und 18 Eier darein geben und
schön lichtig gelb backen.

Kapuziner Strudel.

Man brösel 14. dkg. Butter mit 28 dkg.
Mehl ab. gibt 1 Ei, 1. Dotter, 2 1/2 dkg. Hefe
mit lauer Milch, etwas Zucker und
Salz dazu und arbeitet es wie einen
Strudelteig ab, bis er Blasen bekommt,
bedeckt ihn mit einem warmen Tuch
oder Geschirr und läßt in 1/2. St. rasten
Indessen kocht man 14 dkg. Zucker mit
2. Deziliter Wasser gibt 20 dkg. Rosinen
und Mandl, Zimmt, Limonieschellen

Mehlspeisen

Spritzkrapfen

immer fürs Haus gemacht, 3 Seidl
Milch kochen lassen 30 dkg. Butter hinein
geben 90 dkg. Mehl einen Brandteig
machen, wenn er ausgekühlt ist
salzen und 18 Eier darein geben und
schön lichtig gelb backen.

Kapuziner Strudl.

Man brösel 14. dkg. Butter mit 28 dkg.
Mehl ab. gibt 1 Ei, 1. Dotter, 2 1/2 dkg. Hefe
mit lauer Milch, etwas Zucker und
Salz dazu und arbeitet es wie einen
Strudelteig ab, bis er Blasen bekommt,
bedeckt ihn mit einem warmen Tuch
oder Geschirr und läßt in 1/2. St. rasten
Indessen kocht man 14 dkg. Zucker mit
2. Deziliter Wasser gibt 20 dkg. Rosinen
und Mandl, Zimmt, Limonieschellen

7. dkg Rosinen und 4. Löffel Rühm,
dazu, läßt es aus kühlen, streicht es
auf den ausgetriebenen Teig, schlägt
ihn zusammen. 3. Löffel Wasser, 14 dkg.
Zucker und läßt ihn gehn, Nun
kocht man 14 dkg. Zucker, 3 Löffel Wasser
14. dkg. Chocolate gießt es heiß über
den gebackenen Strudl.

Chocolate Strudl.

Man kocht 14 dkg. Zucker mit 2. dezi-
liter Wasser, gibt 14. dkg. Chocolate gerie-
ben dazu, kocht es dicklich ein und
streicht es lauwarm auf den nicht zu
dünn ausgezogenen Germstrudl B streut
Biquoli u. Vanillezucker rollt es bäckt es
in einer Kasserolle.

Creme Krapferl.

$\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen bringen, $\frac{1}{4}$ kg Zucker
hinein, wenn es kocht unter beständigen

7. dkg Rosinen und 4. Löffel Rühm,
dazu, läßt es aus kühlen, streicht es
auf den ausgetriebenen Teig, schlägt
ihn zusammen. 3. Löffel Wasser, 14 dkg.
Zucker und läßt ihn gehn, Nun
kocht man 14 dkg. Zucker, 3 Löffel Wasser
14. dkg. Chocolate gießt es heiß über
den gebackenen Strudl.

Chocolate Strudl.

Man kocht 14 dkg. Zucker mit 2 dezi-
liter Wasser, gibt 14. dkg. Chocolate gerie-
ben dazu, kocht es dicklich ein und
streicht es lauwarm auf den nicht zu
dünn ausgezogenen Germstrudl B streut
Biquoli u. Vanillezucker rollt es bäckt es
in eine Kasserolle.

Creme Krapferl.

$\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen bringen, $\frac{1}{4}$ kg Butter
hinein, wenn es kocht unter beständigen

Rüforn ½ kg Mehl (bis sich) hinein wann
Zug löst ertaltet, nach u. nach 8 Eier hinein.
Mit dem Eßlöffel rauf am ein mit Mehl bestaubtes
Blech, kleine Klöße machen und backen
gelbbraun, hochaufgehe, ertaltet mit Creme
füllen, werden etwa 50 Stück.

Preßburger - Buding.

Nimm 6 Stangerl. Preßburger = Zwieback fein,
feuchte es mit Wein an, treibe ein viertel
Lot Butter, 6 Dötter, die Klar zu Schnee,
zuckern u. in dunst backen.

Brod = Buding.

4 Eier schwer feinen Zucker von 6 Klar den
S Schnee, gibt den Zucker darein, rühre es
solange bis es dick wird, dann nimme
4 Eier schwer geriebenes Hausbrot, eine
Handvoll geschnittene Mandl, Liemonie-
schallen, Gewürz nach belieben, in einen
gut ausgeschmirden Form und langsam

Rühren, ½ kg Mehl (bis sich) hinein wann
Topf löst ertaltet, nach u. nach 8 Eier hinein.
Mit den Eßlöffel rauf am ein mit Mehl bestaubtes
Blech, kleine Klöße machen und backen
gelbbraun, hochaufgehe, ertaltet mit Creme
füllen, werden etwa 50 Stück.

Preßburger=Buding.

Stoße 6 Stangerl. Preßburger = Zwieback fein,
feuchte es mit Wein an, treibe ein viertel
Lot Butter, 6 Dötter, die Klar zu Schnee,
zuckern u. in dunst backen.

Brod=Buding.

4 Eier schwer feinen Zucker von 6 Klar den
S Schnee, gibt den Zucker darein, rühre es
solange bis es dick wird, dann nimme
4 Eier schwer geriebenes Hausbrot, eine
Handvoll geschnittene Mandl, Liemonie-
schallen, Gewürz nach belieben, in einen
gut ausgeschmirden Form und langsam

Backen, Darvor man ihn zu Tisch gibt, läßt man einen roten Wein gezuckert heiß werden u. gießt ihn darüber.

Brösl-Brudern

Gib in einen Weidling 24 Lth Zucker, einen Eierdotter nach dem andern hinein bis 20, dann nimmt man 24 Lth Brösl, gibt einen Löffel voll nach dem andern hinein, verrühre dasselbe gut, die Klaar zu Schnee, Zimmt Limonieschalen u. backe ihn in einem gut ausgeförmigten Model.

Zitronen = Auflauf.

8 Eier, 200 g Zucker, 1 Zitrone mit der man den Zucker abreibt, rühre ihn mit den Döttern flaumig, tut zuletzt den Schnee, von der Zitrone den Saft u. bäckt ihn 15 Minuten bei starker Hitze.

Reis = Auflauf.

Milch sieden, in den Reis dranschütten, 1/2 Pfund

Backen. Bevor man ihn zu Tisch gibt, läßt man einen roten Wein gezuckert heiß werden u. gießt ihn darüber.

Brösl=Buding

Gib in einen Weidling 24 Lth Zucker, einen Eierdotter nach dem andern hinein bis 20, dann nimmt man 24 Lth Brösl, gibt einen Löffel voll nach dem andern hinein, verrühre dasselbe gut, die Klaar zu Schnee, Zimmt Limonieschalen u. backe ihn in einem gut ausgeschmierten Model.

Zitronen=Auflauf.

8 Eier, 200 g Zucker, 1 Zitrone mit der man den Zucker abreibt, rühre ihn mit den Döttern flaumig, tut zuletzt den Schnee, von der Zitrone den Saft u. bäckt ihn 15 Minuten bei starker Hitze.

Reis=Auflauf.

Milch sieden, in den Reis dranschütten, 1/2 Pfund

Butter abtreiben, 6 Dötter, die Klaar zu Schnee
Zucker, Limonieschalen, in einen Model geben
und backen.

Nord-Brotling.

1/4 H Lötter, 1/4 H Zicker, 1/4 H Nüsse & Dötter,
& Aluor zu Pflanz, 1/2 Stunde in Dunst; Über-
griß nach Belieben.

Englischer-Brotling.

Zurück 1/4 H Lötter ab, 10/12 Erdötter darin,
1/4 H gestoßene Mandl, 1/4 H Zicker, 2 abge-
rindelte in Milch einweichende Semmeln 2 Lth
Bistazien, 4 Lth Zibeben, stiftlich geschnitten,
Limonieschalen, von 5 Klaar Schnee, gib es
in einen Model in. backen ab.

Sago-Auflauf.

Zu 4. deziliter kaltes Oberes mischt man
1 deziliter Sago in Wasser langsam bei
fleißigen Rühren weich, wobei man
Milch nachgibt, bis er durchsichtig ist.

Butter abtreiben, 6 Dötter, die Klaar zu Schnee
Zucker, Limonieschalen, in einen Model geben
und backen.

Nuß=Buding.

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Nüsse, 8 Dötter,
8 Klaar zu Schnee, 1/2 Stunde in Dunst; Über-
guß nach Belieben.

Englischer=Buding.

Treibe 1/4 Pfund Butter ab, 10 Eierdötter darin,
1/4 Pfund gestoßene Mandl, 1/4 Pfund Zucker, 2 abge-
rindelte in Milch einweichende Semmeln 2 Lth
Bistazien, 4 Lth Zibeben, stiftlich geschnitten,
Limonieschalen, von 5 Klaar Schnee, gib es
in einen Model u. backe es.

Sago=Auflauf.

Zu 4. deziliter kaltes Oberes mischt man
1 deziliter Sago u koche ihn langsam bei
fleißigen Rühren weich, wobei man
Milch nachgibt, bis er durchsichtig ist.

Dann gibt man in einer Schüssel 5 dkg Butter
darauf und rührt in bis er kalt ist, dann
nach und nach 5 Dotter und Vanilinzucker
dazu, zuletzt von 4 Klaren den Schnee und
backen ihn in einer Schüssel.

(Portugiesisch) Portugiesischer Reis.

1 Pfund, 1 Minute einweichen, 1 Eier groß
Butter 3 Seidl alten Wein, 1 Pfund Zucker auf
Limonie oder Orangen abreiben, den Saft
dazu, 1 Seidl Maraskin, ein Schaumkuch
von Marillen daraufgeben und backen.

Englischer Buding.

6 dkg abgerindete würflich geschnittene Semmeln
mit Milch befeuchtet, treibt dann 7 dkg Butter
mit 4 Dötter ab, gibt 7 dkg würflich geschnittene
Mark dazu 7 dkg Weinberl, 7 dkg Rosinen
5 dkg feingeschnittene Pistazien, 3 1/2 dkg
geößene Mandl, 3 1/2 dkg Zitronat etwas

Dann gibt man in eine Schüssel 5 dkg Butter
darauf und rührt in bis er kalt ist, dann
nach und nach 5 Dotter und Vanilinzucker
dazu, zuletzt von 4 Klaren den Schnee und
backen ihn in einer Schüssel.

(Portugiesisch) Portugiesischer Reis.

1/2 Pfund Reis, 1 Stunde einweichen, 1 Eier groß
Butter 3 Seidl alten Wein, 1/2 Pfund Zucker auf
Limonie oder Orangen abreiben, den Saft
dazu, 1/2 Seidl Maraskin, ein Schaumkuch
von Marillen daraufgeben und backen.

Englischer Buding.

6 dkg abgerindete würflich geschnittene Semmeln
mit Milch befeuchtet, treibt dann 7 dkg Butter
mit 4 Dötter ab, gibt 7 dkg würflich geschnittene
Mark dazu 7 dkg Weinberl, 7 dkg Rosinen
5 dkg feingeschnittene Pistazien, 3 1/2 dkg
geößene Mandl, 3 1/2 dkg Zitronat etwas

Mußkatnuß $\frac{1}{4}$ 1 Eßlöffel Reism. u. d. Tzuan
von 3 Klar im Dunst backen u. mit Chau=
deau übergießen.

Isulater Reis.

3 Lth. Reis werden in einem Seidl Milch
gedünstet, ein Stückchen Vanille $\frac{1}{2}$ Lth.
Schelatin, 1. Seidl Schlagobers $\frac{1}{4}$. Zucker.

Rahm = Koch.

$\frac{1}{2}$ Seidl Rahm werden in einem Kochlöffel Mehl
darein, gib in einem Weidlig 6 Dötter,
rühre selbe mit dem Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde,
dann schlage 3 Klar zu Schnee, Zucker und
Geschmack nach belieben in eine gut
geschmirte Schüssel und backen.

Vanille Koch

$\frac{1}{2}$ Seidl Milch 3 Lth Butter 2 Lth Mehl wird
gekocht, 6 Dötter, die Klar zu Schnee Vanille=
zucker nach belieben.

Mußkatnuß $\frac{1}{4}$ 1 Eßlöffel Ruhm u. d. Schnee
von 3 Klar im Dunst backen u. mit Chau=
deau übergießen.

Gesulzter Reis.

3 Lth. Reis werden in einen Seidl Milch
gedünstet, ein Stückchen Vanille $\frac{1}{2}$ Lth.
Schelatin, 1. Seidl Schlagobers $\frac{1}{4}$. Zucker.

Rahm = Koch.

$\frac{1}{2}$ Seidl Rahm rühren einen Kochlöffel Mehl
darein, gib in einen Weidlig 6 Dötter,
rühre selbe mit den Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde,
dann schlage 3 Klar zu Schnee, Zucker und
Geschmack nach belieben in eine gut
geschmirte Schüssel und backen.

Vanille Koch

$\frac{1}{2}$ Seidl Milch 3 Lth Butter 2 Lth Mehl wird
gekocht, 6 Dötter, die Klar zu Schnee Vanille=
zucker nach belieben.

Beschamehl-Koch.

3 Lth Butter, 3 1/2 lth Mehl in einer Schale abtreiben,
in 1/2 Seidl kochende Milch fein abrühren, laße es
auskühlen, schlage 5 Dötter Zucker und zuletzt
den ganzen Schnee.

Aufgegangenes-Gieskoch.

1 Maß Milch & Maß Gries ein kochen, ein wenig
salzen 1/2 Pfund Butter, 10 Dötter, die Klaar zu
Schnee, soviel Zucker, daß es süß genug ist,
dann schön backen.

Mehl-Schmalzkoch.

Man macht eine blaße Buttereinbrenn, läßt
die Milch sieden, 2 Dötter bißl Zucker.
Rosinen, gibt das in die Einbrenne mache ein
dickes Koch u. stelle es ins Rohr.

Donbacher Koch.

Rindle 6 Semmeln ab, weiche selbe in Milch
und rühre es am Feuer zu einem glatten
Koch, treibe 10 Loth Butter ab, 12 Dötter 1/4.

Beschamehl=Koch.

3 Lth Butter, 3 1/2 lth Mehl in einer Schale abtreiben,
in 1/2 Seidl kochende Milch fein abrühren, laße es
auskühlen, schlage 5 Dötter Zucker und zuletzt
den ganzen Schnee.

Aufgegangenes=Gieskoch.

1 Maß Milch 1/2 Maß Gries einkochen, ein wenig
salzen 1/2 Pfund Buter, 10 Dötter, die Klaar zu
Schnee, soviel Zucker, daß es süß genug ist,
dann schön backen.

Mehl=Schmalzkoch.

Man macht eine blaße Buttereinbrenn, läßt
die Milch sieden, 2 Dötter bißl Zucker.
Rosinen, gibt das in die Einbrenne mache ein
dickes Koch u. stelle es ins Rohr.

Donbacher Koch.

Rindle 6 Semmeln ab, weiche selbe in Milch
und rühre es am Feuer zu einem glatten
Koch, treibe 10 Loth Butter ab, 12 Dötter 1/4.

Zucker, Limonieschalen die Klarr zu Schnee
gibt die Hälfte Teig, belege es mit Oblaten
fülle es mit Marillensaft, gibt das
andere darauf, backe es zuletzt spanischen
Wind darauf.

Mandl. = Koch.

16 dkg. abtrieben Butter wird mit 16 dkg.
Geruch Zucker verrührt 10. Eierdotter, einen
nach dem andern dazu gerührt dieses mit
16 dkg. abgezogen mit Eierklar, gestoßene
Mandl und 4. dkg. abgerindelte in Milch
verweichte Semmeln gut vermengt, zuletzt
den Schnee, von 10 Eierklar. In Dunst,
 $\frac{3}{4}$ Stund backen und mit Chokoladerum
übergießen.

Schaum. Koch.

12 Loth Marillensaft 12. Loth. Zucker
werden mit 2 Eierklar gut gerührt
dann kommt noch von 10 Klar der

Zucker, Limonieschalen die Klarr zu Schnee
gibt die Hälfte Teig, belege es mit Oblaten
fülle es mit Marillensaft, gibt das
andere darauf, backe es zuletzt spanischen
Wind darauf.

Mandl.=Koch.

16 dkg. abtrieben Butter wird mit 16 dkg.
Geruch Zucker verrührt 10. Eierdotter, einen
nach dem andern dazu gerührt dieses mit
16 dkg. abgezogen mit Eierklar, gestoßene
Mandl und 4. Dkg. abgerindelte in Milch
verweichte Semmeln gut vermengt, zuletzt
den Schnee, von 10 Eierklar. In Dunst,
 $\frac{3}{4}$ Stund backen und mit Chokoladerum
übergießen.

Schaum. Koch.

12 Loth Marillensaft, 12. Loth. Zucker
werden mit 2 Eierklar gut gerührt
dann kommt noch von 10 Klar der

Apfeln dazu, gibt es auf einen
Schüssel und backe es.

Fr. Bischof. Brot

28 dg. Zucker gut abreiben mit 6. Eierdotter
dan 28 dg. Mehl in 6. Klaar Schnee darein geben,
baken und Rosinen auch darein.

Apfelschnitten!

30 dkg Mehl 10 dkg Butter 8 dkg Zucker
½ Packchen Backpulver 2-3 Löffel Wasser
etwas Vanilie und Zitronengeschmack

Apfelfülle: ¾ kg Apfel 5 dkg Zucker 3 dkg
Rosinen (wen möglich)

Man wälkt den Teig in zwei Rechtecke aus
auf den 1 Rechteck gibt man die Fülle
das zweit Rechteck eben darauf und auf

Schnee dazu, gibt es auf eine
Schüssel und backe es.

Fr. Bischof. Brot

28 dg. Zucker gut abreiben mit 6. Eierdotter,
dan 28 dg. Mehl u. 6. Klaar Schnee darein geben,
baken und Rosinen auch darein.

Apfelschnitten!

30 dkg Mehl 10 dkg Butter 8 dkg Zucker
½ Packchen Backpulver 2-3 Löffel Wasser
etwas Vanilie und Zitronengeschmack

Apfelfülle: ¾ kg Apfel 5 dkg Zucker 3 dkg
Rosinen (wen möglich)

Man wälkt den Teig in zwei Rechtecke aus
auf den 1 Rechteck gibt man die Fülle
das zweit Rechteck eben darauf und auf

den die Seitenteile

V. Seiten ~~V. Seiten~~ zusammen schlagen

das erste Rechteck kommt gleich auf
das geschmierte Blech und daß andere
darauf.

Backen bis es hellbraun ist dann in
Schnittenform schneiden.

Vanillekipferl

I. ~~Feine~~ Kriegskipferl

30 dkg Mehl 10 dkg Butter 10 dkg
Zucker 1 Ei oder 2 Dotter.

II. Feine 21 dkg Butter 30 dkg Mehl

den Ecken die Seitenteile zusammenschlagen
das erste Rechteck kommt gleich auf
das geschmierte Blech und daß andere
darauf.

Backen bis es hellbraun ist dann in
Schnittenform schneiden.

Vaniellekipferl

- | | | |
|-----|-------|--|
| I. | Feine | Kriegskipferl
30 dkg Mehl 10 dkg Butter 10 dkg
Zucker 1 Ei oder 2 Dotter |
| II. | Feine | 21 dkg Butter 30 dkg Mehl |

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